МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

на базе среднего общего образования

Квалификация выпускника
повар↔кондитер

Одобрено протоколом педагогического совета Протокол № 21 от «21» 04 2026г.

Утверждено приказом ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» Приказ № 43 от «24» 04 2026г.
(реквизиты утверждающего документа)

Согласовано с предприятиями-работодателями:
ООО «Транспортная компания «ВОЯЖ»
Ген. директор / / Гончарук О.М.
должность *подпись* *ФИО*

ООО «СПАР ЛУГАНСК»
Директор / / Фурина Н.В.
должность *подпись* *ФИО*

2026 год

Настоящая образовательная программа «Профессионалитет» по профессии среднего профессионального образования разработана на основе:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы с учетом запросов работодателей.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя, предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организации-разработчики:

Образовательные организации:	ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»
Организации-работодатели:	ООО «Транспортная компания «ВОЯЖ» ООО «СПАР ЛУГАНСК»

Содержание

Раздел 1. Общие положения....4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы....4
1.2. Нормативные документы....4
1.3. Перечень сокращений....5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы....5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:....6
3.2. Профессиональные стандарты....7
3.3. Осваиваемые виды деятельности....8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы....10
4.1. Общие компетенции....10
4.2. Профессиональные компетенции....13
4.3. Матрица компетенций выпускника....64
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы....74
5.1. Учебный план....74
5.2. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)....75
5.3. Календарный учебный график....85
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей....87
5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы....87
5.6. Практическая подготовка....87
5.7. Государственная итоговая аттестация....87
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....88
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы....88
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий....89
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы....89
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы....90

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей и практик
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011«Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

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

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП-П

ГИА – государственная итоговая аттестация;
МДК – междисциплинарный курс;
МДКн – междисциплинарный курс по направленности;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл /дисциплина;
ОПн – общепрофессиональный дисциплина по направленности;
ОПц – общепрофессиональная дисциплина в рамках цифрового модуля;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
П – профессиональный цикл;
ПП – производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сервис и туризм
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке; при производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями и дополнениями)

Квалификация (-и) выпускника	повар↔кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	кулинар мучных изделий 4 разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак. ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательный цикл	**1476**	**676**
Обязательная часть образовательной программы:	**2304**	**1904**
общепрофессиональный цикл	422	244
профессиональный цикл, в т.ч.	2010	1660
практика: - учебная - производственная	1224 504 720	1224 504 720
Вариативная часть образовательной программы, в т.ч.	**612**	**354**
выполнение требований ФГОС	194	80
промежуточная аттестация	30	-
запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль, их них:	388	274
информационные технологии в профессиональной деятельности	36	24
национальные кухни народов мира	76	26
основы цифровой грамотности	36	28
освоение профессии кулинар мучных изделий, в т.ч.	240	196
практика: - учебная - производственная	144 72 72	144 72 72
ГИА защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	36	36
Всего	**4428**	**2854**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и	Реквизиты	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ

	наименование ПС	утверждения		
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5. Организация работы бригады поваров
				С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года N 597н	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5. Организация работы бригады кондитеров
				С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
3	33.014. Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				А/01.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В. Изготовление, презентация и продажа	В/01.4.Составление рецептуры хлебобулочных изделий

			хлебобулочных изделий	В/02.4.Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				В/03.4Формовка хлебобулочных изделий
				В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий
				В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			С. Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				С/02.5. Организация работы бригады пекарей
				С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия / должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Общие профессии производств пищевой продукции	Кулинар мучных изделий	Характеристика работ: – изготовление кулинарных мучных изделий; – приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; – замес, вымешивание, проминка, сдабривание теста и раскатка его до определенной толщины; – определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке; – придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша; – посадка тестовых заготовок в печь; – ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; – регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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
Приготовление е, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04. Приготовление е, 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.	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Вид деятельности по выбору	
Освоение профессии кулинар мучных изделий	ПМн.06. Освоение профессии кулинар мучных изделий

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной

		деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
		виды современных информационных технологии, используемых в профессиональной деятельности
		технические средства и программное обеспечение современных информационных технологий
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности и основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		понимать и описывать значимость своей профессии*;*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*
		средства профилактики перенапряжения

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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

		– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; –ответственность за сохранность материальных ценностей; –правила снятия остатков на рабочем месте;

		─правила проведения контрольного взвешивания продуктов; ─виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; ─правила обращения с тарой поставщика; ─правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:** ─ обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ─ хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: ─ распознавать недоброкачественные продукты; ─ выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; ─ соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; ─ различать пищевые и непищевые отходы; ─ подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; ─ осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; ─ соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: ─ требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; ─ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ─ методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; ─ способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; ─ способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; ─ санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов ─ формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	**Навыки:** ─ приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ─ порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ─ ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Умения:** – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплек- тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	**Навыки:** – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов;

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	– ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

		чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – 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; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных

		изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:** – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения и отпуска бульонов, отваров
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

		соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;

		– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – 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; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – 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; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

		изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – 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) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – 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; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской – поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

		бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – 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	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

	разнообразного ассортимента	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

		сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания,

		– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной,

		натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – 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; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

ассортимента		материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – 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; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, примнять, 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; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;

		– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске

	подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

		– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения з овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – 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	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

		нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – 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; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – 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; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка /раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;

		– организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

		– владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе и проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-

		техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты;

		– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

		для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителя- ми; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – 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; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

		– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

		– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	горячих напитков разнообразного ассортимента	**Умения:** – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – 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	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

		– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2.	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	– приготовления и подготовки к использованию, хранения отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – 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.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши;

		– подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

		– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

		– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Навыки:** – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – организации хранения, отпуск, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по

		безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; – готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Освоение профессии кулинар мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места при выполнении работ по приготовлению мучных кулинарных изделий; – подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов для приготовления для приготовления мучных кулинарных изделий
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;

		– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		Знания: – требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов; – возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; – способов и правил порционирования начинок мучных кулинарных изделий; – способов правки кухонных ножей; – видов, назначения и правил эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:** изготовления, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Умения: изготавливать кулинарные мучные изделий разнообразного ассортимента, в том числе регионального; приготавливать опару, начинки, фарши вручную и на машинах, различные виды теста в соответствии с установленной рецептурой; производить замес, вымешивание, проминку, сдабривание теста и раскатку его до определенной толщины; определять органолептически готовность теста к разделке и выпечке. придавать мучным кулинарным изделиям установленную форму; обжаривать фарш, делать начинки; осуществлять посадку тестовых заготовок в печь. вести процесс выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; регулировать температуру выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов; определять момент окончания выпечки мучных изделий.
		Знания: рецептуры приготовления теста и начинок; сортов муки; требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции, норм расхода сырья; технологий изготовления кулинарных мучных изделий разнообразного ассортимента

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная / вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная	ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.011 Повар*	*C.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		*B.* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		*B.* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		*C.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента.			
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		*С.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		*С.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные	*33.010 Кондитер*	С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/ 01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.			персоналом
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

Профессиональный стандарт по профессии кулинар мучных изделий отсутствует

Часть ОПОП-П вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики

вариативная	Освоение профессии кулинар мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Общие профессии производств пищевой продукции	Характеристика работ: – изготовление кулинарных мучных изделий; – приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; – замес, вымешивание, проминка, сдабривание теста и раскатка его до определенной толщины; – определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке; – придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша; – посадка тестовых заготовок в печь; – ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; – регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий.

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

ОДБ	**Базовые дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 2.1.**
		ПК 2.2.	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 6.1.**				
ОДБ.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.
ОДБ.02	Литература	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОДБ.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.			
ОДБ.04	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОДБ.05	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОДБ.06	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОДБ.07	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 6.1.									
ОДБ.08	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 6.1.									
ОДБ.09	История	ОК 01.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.								

ОДБ.10	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОДБ.11	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
ОДБ.12	Физическая культура	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	
ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.				
ОДП	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 2.1.**	**ПК 3.1.**	**ПК 4.1.**	**ПК 5.1.**	**ПК 6.1.**		
ПОО.01	Проектная деятельность	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**
		ПК 2.1.	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**
		ПК 3.5.	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**
		ПК 6.1.	**ПК 6.2.**										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.									
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.			

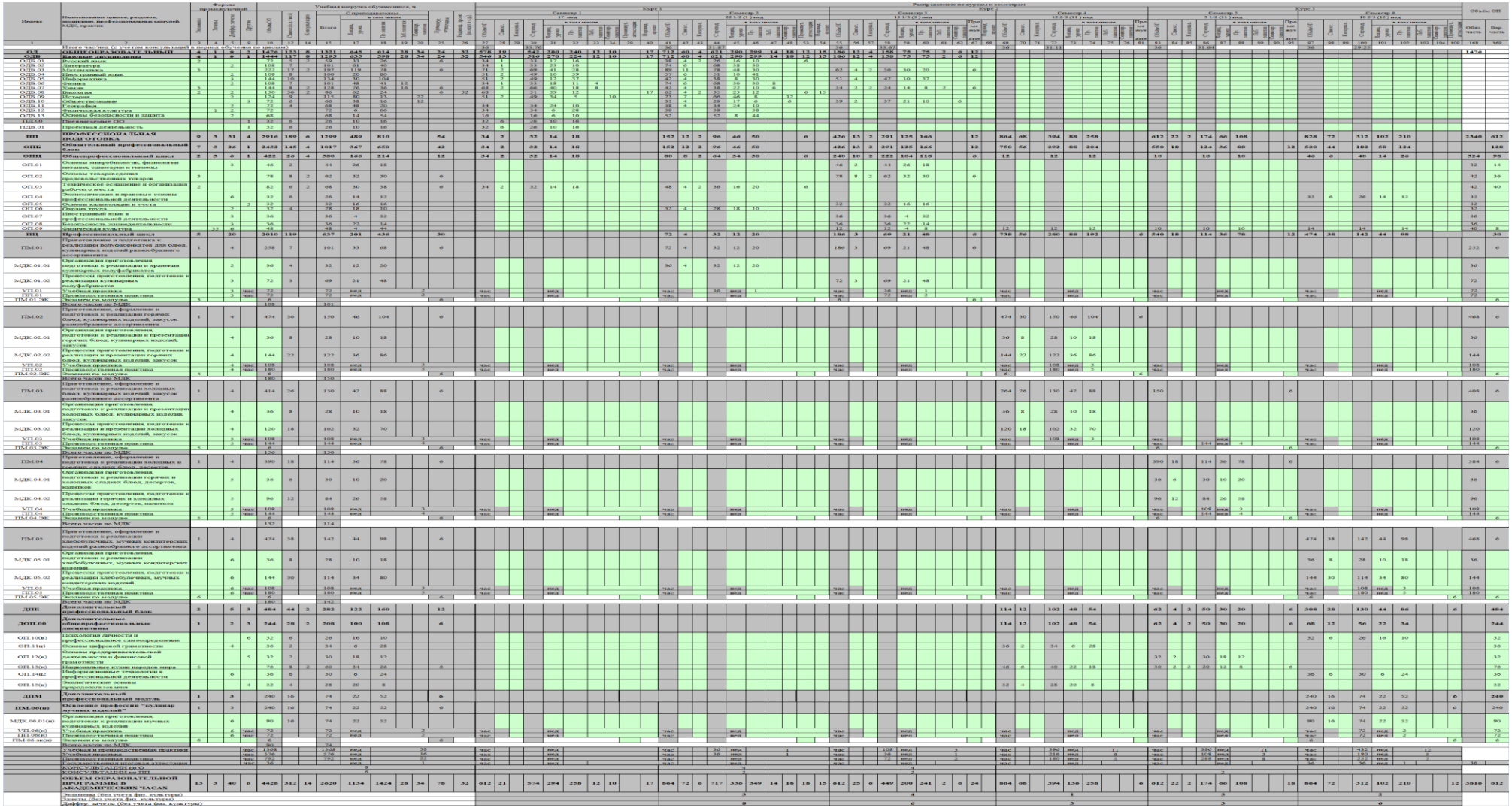
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.10(в)	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.		
ОП.11(в)	Основы цифровой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	
ОП.12(в)	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.13(в)	Национальные кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.			
ОП.14(в)	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.15(в)	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**
		ПК 4.2.	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		

ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПМ.06	**Освоение профессии "кулинар мучных изделий"**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**					
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.					
УП.06.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.					
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.					
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**
		ПК 5.5.	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**									

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план



5.2. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
1.	Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Ознакомление с производственными цехами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов. Правила проведения бракеража Инструктаж по технике безопасности. Обработка, подготовка овощей, грибов. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности. Изучение полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов Отработка полуфабрикатов из мяса для блюд из свинины, баранины. Отработка приемов приготовления котлетной массы из мяса. Инструктаж по технике безопасности. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	3	Административные помещения. Кухня предприятия: заготовочный цех	Технолог, шеф повар
2	Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Ознакомление с производственными цехами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Определение степени готовности, вкусовые качества. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила санитарии и гигиены. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного и холодильного оборудования. Организация рабочего места по выполнению работ. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	4	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение Приготовления щей, борщей. разнообразного ассортимента. приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Приготовления щей, борщей. разнообразного ассортимента. приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента. приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление и оформление соусов разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп. из бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп из бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из					

	мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента.					
3	Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Ознакомление с производственными цехами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Определение степени готовности, вкусовые качества. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила санитарии и гигиены. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного и холодильного оборудования. Организация рабочего места по выполнению работ. Организация рабочего места. Приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента. Приготовление заправок разнообразного ассортимента. Приготовление сладких соусов разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента Приготовление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из рыбы разнообразного ассортимента. Приготовление салатов, салатов-коктейлей из мяса разнообразного ассортимента. Приготовление открытых, закрытых, сложных бутербродов разнообразного ассортимента Приготовление холодных закусок разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	5	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	144	5	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания по приготовлению холодных сладких блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни. Разработка, адаптация рецептур холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка к реализации готовых холодных десертов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. Самооценка качества выполнения задания. Организация хранения готовых холодных десертов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания по приготовлению горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием производственной программой кухни. Подготовка к реализации готовых горячих десертов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Организация хранения готовых горячих десертов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Выполнение задания по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием производственной программой кухни.	напитков разнообразного ассортимента				

	Подготовка к реализации готовых холодных напитков порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных напитков, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием производственной программой кухни. Подготовка к реализации готовых горячих напитков порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Организация хранения готовых горячих напитков, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. Оценка	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	6	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление кремов: белково-заварного, сливочного основного и производных: орехового, шоколадного. Крем «Новый». Способы украшений из крема. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Приготовление заварных кремов. Способы украшений из крема. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «Звездочка», «Ромашка». Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочней с творогом.Оценка наличия, выбор в соответствии					

	с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: рулета «Экстра», рулета фруктового, полуфабрикатов для пирожных и тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката для пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного и из воздушного теста: пряников «Детских», «Медовых», коржиков молочных, медовых, сахарных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление бисквитных пирожных: бисквитных нарезных, «Буше». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и					

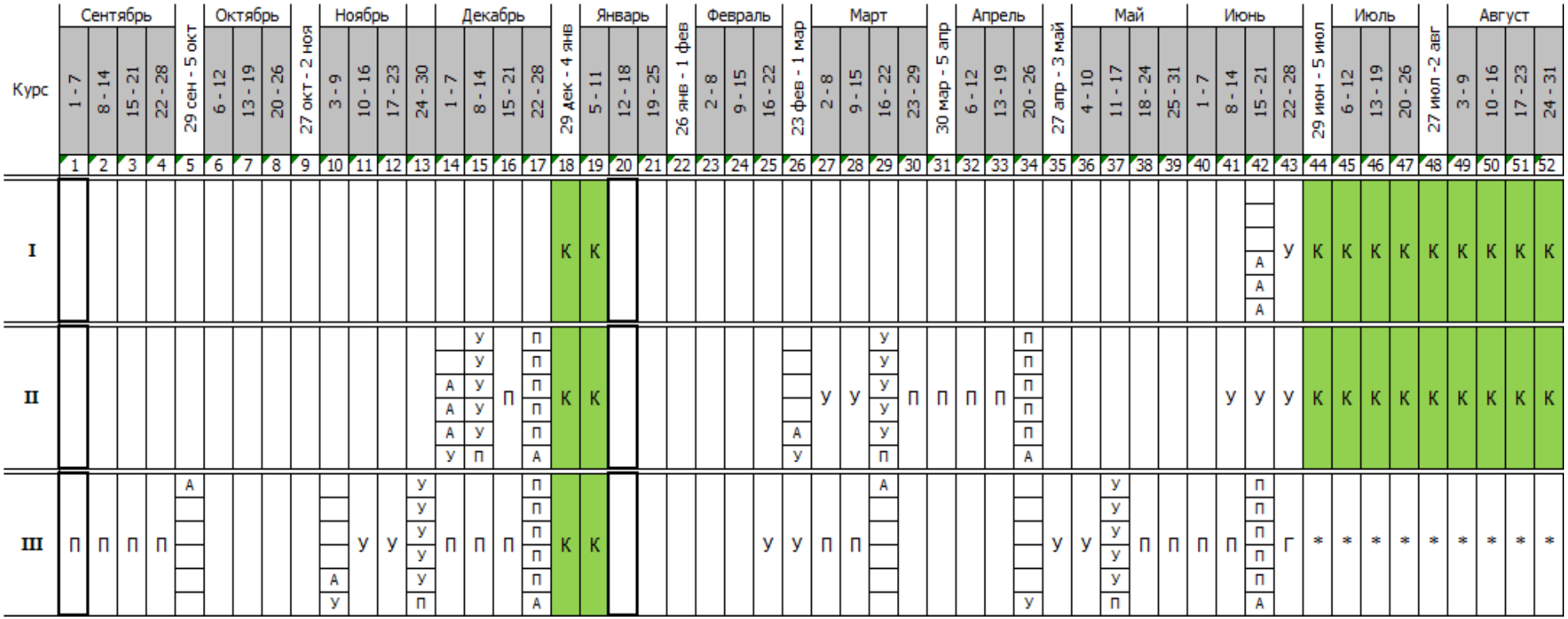
	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление песочных пирожных: нарезных, «Корзиночек». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление слоеных пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление воздушных пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Ленинградского», «Пешт», «Ландыш». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление слоеных и медовых тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с					

	требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.					
6	Инструктаж по безопасности на предприятии. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги Выполнение задания (заказа) по приготовлению пельменей и вареников, лапши домашней и клёцек, оладий, блинов, блинчиков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования Выполнение задания (заказа) по приготовлению пончиков и чебуреков, пирожков жареных во фритюре разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых	ПМ.06. Освоение профессии кулинар мучных изделий	72	6	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	изделий на вынос и для транспортирования Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожков духовых и ватрушек, растегаев, кулебяк разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожков и ватрушек на вынос и для транспортирования Выполнение задания (заказа) по приготовлению корзиночек и волованов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					

5.3. Календарный учебный график

Установлена пятидневная рабочая неделя 36 ак. часов



Обозначения и сокращения:

□ – обучение по модулям и дисциплинам;
К – каникулы;
А – промежуточная аттестация;
Г – государственная итоговая аттестация
У – учебная практика;
П – производственная практика

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 1/2	17	22 1/2	1/2		1/2	1		1					11	52
II	26	13 1/3	12 2/3	1	2/3	1/3	7	1	6	7	2	5		11	52
III	16 1/6	5 1/2	10 2/3	5/6	1/2	1/3	8	3	5	15	8	7	1	2	43
Всего	**81 2/3**	**35 5/6**	**45 5/6**	**2 1/3**	**1 1/6**	**1 1/6**	**16**	**4**	**12**	**22**	**10**	**12**	**1**	**24**	147

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.6. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется в учебных мастерских колледжа и на рабочих местах работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск»;

− включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на в течение всего курса обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) работодателей: ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск», на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения, описание организации и проведения демонстрационного экзамена.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Иностранного языка;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:
Лаборатория «Учебная кухня ресторана»;
Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Зоны по видам работ*:*
Зона под вид работ Учебная пекарня;
Зона под вид работ Горячий цех;
Зона под вид работ Холодный цех;
Зона под вид работ Кондитерский цех;
Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;
Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;
Зона под вид работ Технология кулинарного производства
Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
Зона под вид работ Поварское дело.

Спортивный зал

Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы электронное обучение и дистанционные образовательные технологии не применяются.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 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.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки *ООО «Транспортная компания «Вояж»*, 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 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях[1]

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Калинина Наталья Евгеньевна	ООО «Спар Луганск»	Технолог общественного питания	15 лет
2.	Карасева Екатерина Анатольевна	ООО «Транспортная компания «Вояж»	Технолог общественного питания	16 лет
3.	Кривуля Анна Вячеславовна	ООО «Транспортная компания «Вояж»	Начальник отдела по подбору персонала	33 года
4.	Петрова Елена Валериевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Директор, преподаватель	22 года

[1] *Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации*

5.	Мариянчук Анастасия Сергеевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	4 года
6.	Петрова Татьяна Васильевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	25 лет
7.	Пушкарева Елена Владимировна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	14 лет
8.	Курячая Ольга Александровна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	27 лет
9.	Золкина Татьяна Павловна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	12 лет
10.	Светличная Алена Сергеевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	8 лет
11.	Лелявина Светлана Петровна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	15 лет
12.	Квитка Алла Анатольевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	19 лет
13.	Строна Ольга Юрьевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	30 лет
14.	Колбаско Людмила Николаевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	19 лет
15.	Рыбальченко Оксана Николаевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	5 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с

учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

	ОГЛАВЛЕНИЕ	Стр.
Рабочие программы производственных модулей		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	48
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	67
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	88
ПМн.06	Освоение профессии Кулинар мучных изделий	112
Рабочие программы учебной и производственной практик		**129**
УП 01.01 ПМ 01 УП 02.01 ПМ 02 УП 03.01 ПМ 03 УП 04.01 ПМ 04 УП 05.01 ПМ 05 УП 06.01 ПМ 06	Учебная практика	130
ПП 01.01 ПМ 01 ПП 02.01 ПМ 02 ПП 03.01 ПМ 03 ПП 04.01 ПМ 04 ПП 05.01 ПМ 05 ПП 06.01 ПМ 06	Производственная практика	221

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Курячая Ольга Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по рабочей профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является приобретение теоретических знаний по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в общественном питании.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,

условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 258 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающихся – 258 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 206 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 5 часов;

учебной и производственной практики – 72 и 72 часов;

экзамен по модулю – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
ПК 1.1-1.4,	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	34	20	-	2	-	-	
ПК 1.1-1.4,	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	69	48	-	3	-	-	
ПК 1.1-1.4,	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	
ПК 1.1-1.4,	Производственная практика	72							72
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)									
Экзамен по модулю		6							
Всего часов:		**258**	**103**	**68**	**-**	**5**	**-**	**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
МДК.01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**3**
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила безопасной организации работ. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции и требований СанПиН. Правила составления заявки на сырье.	2
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1
	Практические занятия	**4**
	Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие №3. Составление схем механической кулинарной обработки овощей.	2
	Практическое занятие №4. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья,	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1

приготовлению полуфабрикатов из них	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**4**
	Практическое занятие №5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	Практическое занятие №6. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**4**
	Организация работ в мясном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	Практическое занятие №8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	Практическое занятие №9. Отработка практических навыков по работе на электрооборудовании	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение на тему «Характеристика способов кулинарной обработки сырья».Составить алгоритм действий при обработке овощей и грибов. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологическое оборудование, инвентарь, используемый для обработки овощей и грибов». Составить алгоритм действий при обработке рыбы, нерыбного водного сырья. Составить алгоритм действий при обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологическое оборудование, инвентарь,	

	используемый для обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика».	
	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.01.01	**1**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**72**
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1
	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №1.Составление технологических схем по обработке овощей и грибов	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №1.Инструктаж по ТБ. Подготовка и нарезкаовощей и грибов различными формами	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1
	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности.Условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1
	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
Тема 2.3Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных	2

	панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	Приготовление рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №2. Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие №3. Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие №4. Решение задач по определению количества отходов при обработке рыбы.	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №2. Инструктаж по Т.Б.Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №5.Решение задач по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»	2
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №6. Составление технологических схем по приготовлениюкрупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем по приготовлению мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них	2
	Практическое занятие №8.Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2

	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и мясной рубленной массы	6
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1
	Способы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №9.Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Решение задач.	2
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа №4. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	6
	Лабораторная работа №5. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	6
	Дифференцированный зачет по МДК.01.02	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить компьютерную презентацию по теме «Ассортимент и классификация овощей и грибов». Составить технологическую схему подготовки овощей и грибов к фаршированию. Подготовить сообщение (компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал) по способам разделки разных видов рыбы и нерыбного водного сырья. Составить таблицу классификации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Составить технологическую схему приготовления котлетной, кнельной, натурально-рубленной масс. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов. Составить таблицу классификации полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Подготовить компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал по теме «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса». Подготовить компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал по теме «Способы заправки тушек домашней птицы и дичи». Составить алгоритм действий при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	

	Составить технологическую схему приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	
Учебная практика **Виды работ:** Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		**72**
Производственная практика **Виды работ:**		**72**

Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	
Экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**258**

Коды профессиональ-ных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
ПК 1.1-1.4,	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	32	20	-	4	-	-	

ПК 1.1-1.4,	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	69	48	-	3	-	-	
ПК 1.1-1.4,	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	
ПК 1.1-1.4,	Производственная практика	72							72
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)									
Экзамен по модулю		6							
Всего часов:		**258**	**101**	**68**	**-**	**7**	**-**	**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
МДК.01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**2**
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила безопасной организации работ. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции и требований СанПиН. Правила составления заявки на сырье.	1
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1
	Практические занятия	**4**

	Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие №3. Составление схем механической кулинарной обработки овощей.	2
	Практическое занятие №4. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**4**
	Практическое занятие №5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	Практическое занятие №6. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация работ в мясном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и	1

	приготовления полуфабрикатов из них.	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	Практическое занятие №8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	Практическое занятие №9. Отработка практических навыков по работе на электрооборудовании	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение на тему «Характеристика способов кулинарной обработки сырья».Составить алгоритм действий при обработке овощей и грибов. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологическое оборудование, инвентарь, используемый для обработки овощей и грибов». Составить алгоритм действий при обработке рыбы, нерыбного водного сырья. Составить алгоритм действий при обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологическое оборудование, инвентарь, используемый для обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика».	
	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.01.01	**1**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**72**
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1
	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №1.Составление технологических схем по обработке овощей и грибов	2

	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №1.Инструктаж по ТБ. Подготовка и нарезкаовощей и грибов различными формами	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1
	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности.Условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1
	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
Тема 2.3Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	Приготовление рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №2. Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие №3. Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие №4. Решение задач по определению количества отходов при обработке рыбы.	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №2. Инструктаж по Т.Б.Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в	1

	процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №5.Решение задач по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»	2
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №6. Составление технологических схем по приготовлениюкрупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем по приготовлению мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них	2
	Практическое занятие №8.Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и мясной рубленной массы	6
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1
	Способы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №9.Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из	2

	домашней птицы, дичи, кролика. Решение задач.	
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа №4. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	6
	Лабораторная работа №5. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	6
	Дифференцированный зачет по МДК.01.02	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить компьютерную презентацию по теме «Ассортимент и классификация овощей и грибов». Составить технологическую схему подготовки овощей и грибов к фаршированию. Подготовить сообщение (компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал) по способам разделки разных видов рыбы и нерыбного водного сырья. Составить таблицу классификации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Составить технологическую схему приготовления котлетной, кнельной, натурально-рубленной масс. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов. Составить таблицу классификации полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Подготовить компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал по теме «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса». Подготовить компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал по теме «Способы заправки тушек домашней птицы и дичи». Составить алгоритм действий при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Составить технологическую схему приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	
Учебная практика **Виды работ:** Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки,		**72**

кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика **Виды работ:** Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	**72**
Экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**258**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебная кухня ресторана;

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) и доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- водоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплины как:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.06 Охрана труда,

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебная кухня ресторана.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2020. – 496 с.

2. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров : учебник : для студентов учреждений СПО, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / М.В. Епифанова. – М. : Академия, 2019. – 200с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 240 с.

4. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой.– М. : РУСАЙНС, 2020. – 238 с.

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и Л.П. Липатова; под ред. А.С. Ратушного. – М. : ИТК «Дашков и К°», 2021. – 336 с.

Электронные издания:

1. Антипова Л В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под ред. Л.В. Антиповой. – М. : Из-во Юрайт, 2020. – 204 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/466091. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шокина Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю.В. Шокина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 148 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147240. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 2016-01-01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. 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. – 16 с.
5. 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. – 10 с.
6. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 336 с.
8. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических / лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе.
Умения: Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов.	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; –оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Курячая Ольга Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в

профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь:

- приготавливать, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразный ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий;
- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;
- оценивать количество наличия сырья, безопасность обрабатываемого сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты;
- своевременно осуществлять заявки на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Знать:

- требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Иметь практический опыт:

- подготовке, организации и уборке рабочего места; выборе, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;

- выборе, оценке качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, творческом оформлении и эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов:

- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчётов с потребителями.

1.3. Использование часов вариативной

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Общее – 474 часа, в том числе:

1) МДК.02.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 28 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов.

2) МДК.02.02:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 144 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 122 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 22 часов;

3) учебной практики – 108 часов;

4) производственной практики – 180 часов;

5) экзамен по модулю – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Вт.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 2.1-ПК 2.8	МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	28	18	-	8	-		
ПК 2.1-ПК 2.8	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	122	86	-	22	-		
ПК 2.1-ПК 2.8	Учебная практика	108						108	
ПК 2.1-ПК 2.8	Производственная практика	180							180
	Экзамен по модулю	6							
	Всего часов:	474	150	104	-	30		108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**36**
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	**Содержание**	**4**
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - характеристика и последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки продуктов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов и готовых горячих блюд	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**	**9**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, супов, супов-пюре.	2
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	**Содержание**	**7**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	**3**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4

	Практическое занятие №5.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2
	Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие №7 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде	2
	Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном, запеченном виде	2
	Тематика самостоятельной работы: систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка сообщений и рефератов по заданной теме.	8
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**144**
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1
	Правила хранения, разогревания, порционирования, оформления, подачи бульонов, отваров. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск бульонов.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Методы сервировки и подачи бульонов, отваров»	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.Правила выбора, характеристика и требования к качеству продуктов к супам.	1
	Правила и режимы варки заправочных супов. Технология приготовления щей, борщей.	1

ассортимента	Технология приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, условия и сроки хранения, правила оформления и отпуска заправочных супов	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	11
	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья для приготовления щей из свежей капусты	2
	Практическое занятие №2. Расчет используемого сырья для приготовления борща с капустой и картофелем	3
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Ассортимент заправочных супов и правила их подачи»	2
	Контрольная работа №1	1
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов.	1
	Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	1
	Ассортимент и технология приготовления молочных и сладких супов.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие №3. Расчет используемого сырья для приготовления прозрачных супов	3
	Практическое занятие №4. Расчет используемого сырья для приготовления супов -пюре	3
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить реферат по теме: «Приготовление молочных и сладких супов, их ассортимент»	2
Тема 2.4. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусных полуфабрикатов	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие №5. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов белого и коричневого	3
	Практическое занятие №6. Расчет используемого сырья для приготовления соуса томатного	3
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства».	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации яично-	**Содержание**	
	Технология приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
	Технология приготовления горячих соусов сладких, региональных соусов	1
	Технология приготовления вегетарианских, диетических соусов	1

масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), диетических, вегетарианских соусов.	**Тематика практических занятий и лабораторных работ**	12
	Практическое занятие №7. Расчет используемого сырья для приготовления соуса польского и сухарного	3
	Практическое занятие №8. Расчет используемого сырья для приготовления соуса абрикосового	3
	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск яично-масляных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Ассортимент кулинарное назначение концентратов для диетических соусов».	2
Тема 2.6.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных и припущенных овощей.	1
	Технология приготовления жареных и тушеных овощей. Технология приготовления запеченных овощей. Технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий для различных форм обслуживания, типов питания.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие №9. Расчет используемого сырья для приготовления запечённых овощей.	3
	Лабораторная работа №6. Приготовление зраз картофельных, голубцов овощных, рулета картофельного с овощами.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовка презентации по теме: «Варианты оформления блюд и гарниров из овощей и грибов».	4
Тема 2.7.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра.	**Содержание**	
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Технология приготовления изделий из каш: котлет, биточков, запеканок, пудингов. Технология приготовления бобовых, макаронных изделий, блюд и гарниров из них.	1
	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов, из творога, сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд муки	1
	Ассортимент, значение в питании, методы приготовления блюд из муки блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1
	Технология приготовления лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие №10. Расчет количества круп и жидкости, для каш, расчет выхода каш различной консистенции.	3
	Лабораторная работа №7. Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Технология приготовления горячих блюд из творога, горячих блюд из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд муки.	6
	Контрольная работа №2	1
Тема 2.8. Классификация, ассортимент блюд из	**Содержание**	
	Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления отварных, припущенных блюд из	1

рыбы и нерыбного водного сырья	рыбы.	
	Технология приготовления жареных, тушеных, запеченных блюд из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы	2
	Технология блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие №11. Расчет количества продуктов для жареных, запечённых блюд из рыбы	3
	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, жареной в тесте и запечённой рыбы.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовка презентации по теме: «Блюда рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.9. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов.	2
	Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса.	2
	Технология приготовления жареных, запеченных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	Технология приготовления тушёных блюд из мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареного и запечённого мяса.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовка презентации по теме: «Блюда из мяса».	4
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт	2
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		**108**

8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19.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. 20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21.мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 03 **Виды работ:** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 7.Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 8.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**180**

9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего:	**474**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей), так же доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- экран,
- персональный компьютер.

Оборудование лаборатории Учебная кухня ресторана:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.05 Основы калькуляции и учёта,

ОП.06 Охрана труда,

предшествуют освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства;

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в учебной кухне ресторана, согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по МДК в ходе текущего и

промежуточного контролей.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: дифференцированный зачет, экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

1.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

5.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 206 с. 6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

7. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

8. Гаджиев Г.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

9. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

10. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

11. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

12. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

13. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.

15. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия,

2017. – 320 с.

16. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

17.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

18.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2021. – 240 с.

19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.

20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

Основные электронные издания:

1.Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. —6-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025. — 416 с.

2. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 4-е изд. — М.:

3. Издательско'торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 496 с.

4. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

5.«Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

6.Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 141.).

Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

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

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - актуальные направления в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля Экзамен по модулю Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи	правильность и полнота выполнения заданий; точность формулировок и расчетов; соответствие заданным требованиям и регламентам; оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий; соответствие требованиям	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачёт

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции	инструкций, регламентов	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Курячая Ольга Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

знать:

- требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Иметь практический опыт:

- подготовке, организации и уборке рабочего места; выборе, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- выборе, оценке качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и эстетической подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов:
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчётов с потребителями.

1.3. Использование часов вариативной части

Профессиональный модуль реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее – 414 часа, в том числе:

МДК.03.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 28 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов.

МДК.03.02:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 120 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 102 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 18 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 144 часа;
- экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиоальныхком петенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Вт.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1-3.8	**МДК.03.01**.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**36**	**28**	**18**	**-**	**8**	**-**		
ПК 3.1-3.7	**МДК.03.02**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**120**	**102**	**70**	**-**	**18**	**-**		
	Учебная практика	**108**						**108**	
	Производственная практика	**144**							**144**
	Экзамен по модулю	**6**							
	Всего часов:	**414**	**130**	**88**	**-**	**26**		**108**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**36**
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.Технология Cook&Serve- технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовых холодных блюд	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд.	2
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарных изделий, холодных закусок	2
	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Самостоятельная работа. - подготовка презентации «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд» - составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4

Тема 1.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок	**Содержание**	
	Контроль качества продовольственного сырья. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №5.Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
	Практическое занятие №6. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд	2
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**12**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №7.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	Практическое занятие №8Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в сыром виде. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2
	Практическое занятие №9Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2
	Тематика самостоятельной работы: - систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем); - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой; - подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов; - составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**108**
Тема 2.1. Организация производства	**Содержание**	
	Организация производственного процесса. Типы и виды обслуживания в системе питания и расчет с посетителями. Состав, структура помещений и требования к ним. Требованиям к рабочим местам.	2

	Производственный цикл цехов. Общие правила организации производства. Организация технологического процесса обработки овощей. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Практическая работа №2 Подбор инструментов холодного цеха для приготовления холодных блюд и закусок	2
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание**	
	Товароведно-технологическая характеристика сырья. Виды, пищевая ценность и качество сырья. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Условия хранения сырья и продуктов. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	1
	Производство продукции. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок.	2
	Производство холодных блюд и закусок. Значение и классификация холодных блюд и закусок. Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции. Бутерброды. Гастрономические товары и консервы (порциями).	1
	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей и винегреты.	1
	Салаты из рыбы и морепродуктов. Салаты из мяса и птицы. Салаты-коктейли: закусочные и десертные салаты.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №3.Составление таблиц выхода одной порции холодных блюд.	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №2Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №3Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №4Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Контрольная работа №1	1
	Тематика самостоятельной работы: подготовить презентацию по теме: «Приготовление и подача салатов из рыбы и морепродукт ов»	4
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	**Содержание**	
	Сложные холодные закуски. Украшение сложных холодных блюд и закусок. Украшения из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов, экзотических плодов, овощей, яиц, масла сливочного, желе.	2
	Закуски сложного приготовления. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями. Салаты сложного приготовления. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и мяса сложного приготовления	2
	Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного ассортимента. Фаршированные и заливные блюда из рыбы. Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Холодные блюда из мяса, птицы	2

	(дичи) и субпродуктов сложного приготовления	
	Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №4. Составление таблиц выхода одной порции холодных блюд.	2
	Лабораторная работа №5Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №6Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа№7Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №8Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Тематика самостоятельной работы: - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела; - подготовка рефератов.	7
Тема 2.4. Холодные блюда и закуски лечебного питания	**Содержание**	
	Местное и общее воздействие пищи на организм. Механическое, химическое и термическое щажение. Характеристика диет.	2
	Технологический процесс приготовления диетических холодных блюди закусок. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания.	2
	Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, мясных продуктов лечебного питания.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №5.Определение физиологических свойств диет	2
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск диетических холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить презентацию по теме: «Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания».	4
Тема 2.5. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	**Содержание**	
	Требования к раздаче холодных блюд и закусок. ХАССП на предприятиях общественного питания.	1
	Оценка качества полуфабрикатов. Контроль качества продукции. Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества пищевых продуктов.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №6.Составление актов органолептического анализа контроля качества пищевых продуктов.	4
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение на тему: «Методы контроля безопасности продуктов».	3
Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачёт МДК 02.01 и МДК 02.02		2

Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок 7.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 8 .Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 9. 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. 10. 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	**108**
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	**144**

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания	
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего:	**414**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей), так же доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- экран,
- персональный компьютер.

Оборудование лаборатории Учебная кухня ресторана:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическуюнаправленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение

обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности,

ОП.05 Основы калькуляции и учёта,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности по профессии предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства;

Лабораторно - практические занятия и учебная практика проводятся в учебной кухне ресторана, согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по МДК в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: дифференцированный зачет, экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 206 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.

5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

7. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

9. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

10. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

11. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

12. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

13. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.

15. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2017. – 320 с.

16. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

17.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

18.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2021. – 240 с.

19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.

20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

Основные электронные издания:

1.Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. —6-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025. — 416 с.

2.Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 4-е изд. — М.:

Издательско'торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 496 с.

3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

4.«Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

5.Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 141.).

Дополнительные источники

1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

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

7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

10.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

11.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

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

13.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля Экзамен по модулю Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы.

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции	инструкций, регламентов	Дифференцированный зачёт

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Астафьева Юлия Павловна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по рабочей профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является приобретение теоретических и практических знаний и умений с точки зрения возможности и целесообразности применения в общественном питании.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

уметь:

– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе;

– безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

иметь практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчётов с потребителями

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Профессиональный модуль реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 390 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 390 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 124 часа;
самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;
учебной практики – 108 часа.
производственной практики – 144 часов;
промежуточная аттестация (экзамен по модулю) – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии.

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика, час.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 4.1-4.5 ОК.01-07, ОК.09-11	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36	34	22	-	2	-	-	
ПК 4.2-4.3 ОК.01-07, ОК.09-11	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	96	90	62	-	6	-	-	
ПК 4.1-4.5 ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	108						108	
ПК 4.1-4.5 ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	144							144
	Промежуточная аттестация: (экзамен по модулю)	6							
	Всего часов:	**390**	**124**	**84**	**-**	**8**	**-**	**108**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		**36**
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**6**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика технологического процесса приготовления сладких блюд, последовательность этапов.	1
	Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	1
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	1
	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод	1
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**5**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (фруктов в сиропе, отваров, киселей, сладких напитков, фруктов, жареных в тесте)	1
	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при производстве холодных и горячих сладких блюд и напитков.	1
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1

	Практические занятия	**22**
	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
	Практическое занятие №2. Изучение технологического оборудованиядля приготовления холодных десертов. Холодильные и низкотемпературные шкафы**.** Холодильные прилавки витрины. Льдогенераторы.	2
	Практическое занятие № 3. Изучение технологического оборудования для приготовления горячих десертов. Плиты электрические, индукционные. Пароконвектоматы, конвекционные печи	2
	Практическое занятие № 4. Изучение технологического оборудованиядля приготовления горячих десертов. Тестомесильные машины. Взбивальные машины.	2
	Практическое занятие № 5. Изучение технологического оборудования для приготовления холодных напитков. Соковыжималки. Сокоохладители. Коктейлевзбиватели	2
	Практическое занятие № 6. Изучение технологического оборудования для приготовления горячих напитков. Капучинаторы	2
	Практическое занятие № 7. Изучение производственного инвентаря, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2
	Практическое занятие № 8. Изучение производственного инвентаря, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2
	Практическое занятие № 9. Решение задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Практическое занятие № 10. Решение задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Практическое занятие №11. Решение задач на взаимозаменяемость сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Дифференцированный зачет по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «Инновационные технологии при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов». Подготовить сообщение по теме «Инновационные технологии при приготовлении холодных и горячих напитков». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Новое оборудование для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».	

	Подготовить компьютерную презентацию на тему «Организация рабочего места повара для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков». Подготовить компьютерную презентацию на тему «Организация рабочего места повара для приготовления холодных и горячих напитков». Подготовить сообщение по теме «Подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		**96**
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		
Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**9**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, кремов), мороженого.	1
	Холодные сладкие блюда и десерты в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству.	2
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, десертов. Способов подачи холодных сладких блюд, десертов.	1
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**14**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья для приготовления желированных сладких блюд	2

	(муссов, самбука, кремов), мороженого.	
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №1. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6
	Лабораторная работа №2. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «История возникновения десертов». Подготовить сообщение «Новые тенденции в приготовлении холодных сладких блюд и десертов». Подготовить компьютерную презентацию на тему «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд и десертов». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Способы подачи сладких блюд и десертов зависимости от способа обслуживания».	
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	1
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	Горячие сладкие блюда и десерты в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству	1
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**16**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №2. Расчет используемого сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	4
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №3. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте).	6
	Лабораторная работа №4. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции	6
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Тематика самостоятельной работы: Составить технологическую схему приготовления горячих сладких десертов. Подготовить сообщение «Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов». Подготовить сообщение (компьютерную презентацию) «Кулинарные предпочтения разных народов мира в приготовлении десертов». Подготовить компьютерную презентацию «Способы подачи горячих сладких блюд и десертов».	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	**Содержание учебного материала**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	1
	Холодные напитки в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству	1
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в	1

	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**16**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №3. Расчет используемого сырья для приготовления свежеотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, лимонадов, смузи, компотов, холодных чаёв и кофе, коктейлей, морсов, кваса и т.д.	4
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №5. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
	Лабораторная работа №6. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	**Содержание учебного материала**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков. Организация работы бариста.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1
	Горячие напитки в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству	1
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	1
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**16**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №4. Расчет используемого сырья для приготовления напитков.	4

	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №7. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6
	Лабораторная работа №8. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6
	Дифференцированный зачет по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить компьютерную презентацию по теме «Варианты подачи холодных напитков в зависимости от способа обслуживания». Подготовить сообщение на тему «Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента». Подготовить сообщение на тему «Актуальные направления в приготовлении горячих напитков». Подготовить сообщение на тему «Организация работы бариста». Подготовить компьютерную презентацию, видеоматериал на тему «Творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков».	
Учебная практика **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,		**108**

инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. 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.	
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**144**

Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**390**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебная кухня ресторана;

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей), так же доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

– **Технические средства обучения**:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

– **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

– комплект нормативно-технической документации;

– немеханическое оборудование;

– механическое оборудование;

– весоизмерительное оборудование;

– холодильное оборудование;

– тепловое оборудование;

– инвентарь и приспособления;

– кухонная посуда;

– столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение общепрофессиональных дисциплин:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.05 Основы калькуляции и учета,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебная кухня ресторана.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– **промежуточный контроль:** дифференцированный зачёт / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов: учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск: МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142657 (дата обращения: 05.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2020. – 496 с.

3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник: для студентов учреждений СПО, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / М.В. Епифанова. – М.: Академия, 2019. – 200с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 240 с.

5. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. –М. :РУСАЙНС, 2020. – 238 с.

6. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и Л.П. Липатова; под ред. А.С. Ратушного. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2021. – 336 с.

7. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015 (дата обращения: 05.03.2025). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

8. Широкова, Л. О. Методические указания по производственной практике (ПП05.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»): учебно-методическое пособие / Л. О. Широкова, Д. Р. Хайруллина. — Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2017. — 44 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153193 (дата обращения: 05.03.2025). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

Электронные издания:

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

2. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 304 с

Дополнительные источники:

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

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

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

12. 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. – 16 с.

13. 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. – 10 с.

14. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с.

15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 336 с.

16. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции :учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля Экзамен по модулю Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчётов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям инструкций,	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачёт

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции	регламентов	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Золкина Татьяна Павловна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля является приобретение теоретических знаний и практических навыков.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

– ведении расчетов с потребителями.

уметь:

– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общее количество часов по профессиональному модулю составляет 474 часа, в том числе:

1) обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 180 часов, из них:
   - лабораторных работ и практических занятий 98часов;
   - самостоятельной работы обучающихся – 38 часов;
2) учебной практики – 108 часов;
3) производственной практики – 180 часов;
4) экзамен по модулю – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 5.1	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	28	18		8			
ПК 5.2-5.6	МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	114	80		30			
ПК 5.1-5.6	Учебная практика	108						108	
ПК 5.1-5.6	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация: (экзамен по модулю)	6							
	Всего	**474**	**142**	**86**		**38**		**108**	**180**

3.2. Содержание учебного материала обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36**
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		**36**

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**3**
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Составление таблицы условий хранения полуфабрикатов и готовых изделий	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Практические занятия	**8**
	Практическое занятие № 1 Изучение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря. **Практическое занятие № 2** Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. **Практическое занятие № 3** Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов. **Практическое занятие № 4** Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Подготовить сообщение на тему «Новые виды технологического оборудования» Составить тематический кроссворд Подготовить презентацию «Инвентарь и приспособления, используемые при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».	
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**4**
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	
	Практические занятия	**10**

	Практическое занятие № 5 Методы определения качества входящего сырья для приготовления хлебобулочных изделий. **Практическое занятие № 6** Методы определения качества входящего сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. **Практическое занятие № 7** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий. **Практическое занятие № 8** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. **Практическое занятие № 9** Экспресс-метод определения качества входящего сырья	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составить словарь терминов из 10-12 наименований по теме Составить таблицу условий хранения основного и дополнительного сырья Подготовить сообщение (презентацию) на тему приборы для экспресс-оценки качества сырья Составить таблицу взаимозаменяемости сырья	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**144**
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**144**
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Подготовить презентацию на тему «Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание учебного материала**	**4**
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам Приготовление сиропов (для пропитки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	

	Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**4**
	Практическое занятие № 3 Расчет рецептур для приготовления отделочных полуфабрикатов. **Практическое занятие № 4** Составление технологических схем приготовления сиропов, помады, карамели и желе	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составить таблицу соответствия температуры и влажности карамели Составить технологические схемы приготовления сиропов и полуфабрикатов на их основе Подготовить презентацию на тему «Украшения из карамели» Составить таблицу дефектов полуфабрикатов на основе сиропов, причин их появления, способов устранения	
Тема 2.3 Приготовление глазури	**Содержание учебного материала**	**2**
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	
	Практические занятия и лабораторные работы	**8**
	Практическое занятие № 5 Изготовление трафаретов для рисунков шоколадом, глазурью	**2**
	Лабораторная работа № 1 Приготовление различных видов глазури	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Подготовить презентацию на тему «Украшения из глазури и шоколада» Составить технологическую схему приготовления глазури	
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**10**

	Практическое занятие № 6 Расчет используемого сырья для приготовления кремов. **Практическое занятие № 7** Составление технологических схем приготовления различных видов кремов	**2** **2**
	Лабораторная работа № 2 Приготовление различных видов кремов	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий». Составить технологические схемы приготовления различных видов кремов	**2**
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание учебного материала** Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Украшения из мастики»	**1**
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки	**Содержание учебного материала** Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	**1**
	Лабораторные работы **Лабораторная работа № 3** Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**6**
Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему «Значение изделий пониженной калорийности в питании».	**1**
Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	**2**
	Практические занятия и лабораторные работы	**2**

	Практическое занятие № 8 Расчет сырья для приготовления фаршей	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Составить технологические схемы приготовления фаршей	
Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**3**
	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Составить технологические схемы приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом	
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**2**
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**14**
	Практическое занятие № 9 Расчет используемого сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	**2**
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа № 4 Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста **Лабораторная работа № 5** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составить технологические схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста; Составить тематический кроссворд. Составить таблицу дефектов хлебобулочных изделий и хлеба, причин их появления, способов устранения Подготовить сообщение на тему «Значение хлебобулочных изделий в питании человека»	
Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**	**4**
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии	

	с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составить словарь терминов из 10-12 наименований по теме «Мучные кондитерские изделия» Подготовить сообщение на тему «Сырье для кондитерского производства»	
Тема 2.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**4**
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**8**
	Практическое занятие № 10 Расчет используемого сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	**2**
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Составить технологическую последовательность приготовления разных видов пресного теста Составить технологическую схему приготовления пряничного теста Сделать сравнительную характеристику способов приготовления бисквитного теста Подготовить сообщение на тему «Изделия из пресного теста». Заполнить таблицу недостатков бездрожжевого теста: бисквитного, заварного Составить технологическую схему приготовления заварного теста	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание учебного материала**	**5**
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные	

	(прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных	
	Практические занятия и лабораторные работы	**14**
	Практическое занятие № 11 Расчет используемого сырья для приготовления пирожных	**2**
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление бисквитных и песочных пирожных **Лабораторная работа № 8** Приготовление и оформление слоеных и заварных пирожных	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Подготовить презентацию «Приготовление отечественных классических пирожных». Составить тематический кроссворд	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	**Содержание учебного материала**	**5**
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	

	Практические занятия	**14**
	Практическое занятие № 12 Расчет используемого сырья для приготовления тортов различного ассортимента	**2**
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа № 9 Приготовление классических тортов из различных полуфабрикатов. **Лабораторная работа № 10** Приготовление бисквитных тортов с различными отделочными полуфабрикатами	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Выполнить шаблоны (трафареты) для нанесения посыпок, рисунков на торты. Подготовить сообщения, доклады, презентации: «Новые технологии в оформлении кондитерских изделий», «Использование тематических композиций в оформлении тортов», «Выполнение надписей на торте в различных стилях»; Составить таблицу характеристик различных видов тортов	
	Дифференцированный зачет по МДК 05.01 и МДК 05.02	**2**
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного сиропа. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 8. Приготовление кремов: белково-заварного, сливочного основного и производных: орехового, шоколадного. Крем «Новый». Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Приготовление заварных кремов. Способы украшений из крема. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с		**108**

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 10. Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «Звездочка», «Ромашка». Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочней с творогом.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 11. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: рулета «Экстра», рулета фруктового, полуфабрикатов для пирожных и тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 12. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката для пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 13. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного, пресного слоеного и из воздушного теста: пряников «Детских», «Медовых», коржиков молочных, медовых, сахарных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 14. Приготовление бисквитных и песочных пирожных: бисквитных нарезных, «Буше», песочных нарезных, «Корзиночек». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 15. Приготовление слоеных и воздушных пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 16. Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Бисквитно-кремового», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового», «Ленинградского». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 17. Приготовление слоеных тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	

Производственная практика **Виды работ:** – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил Подготовка сырья к производству. – Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление кремов: белково-заварного, сливочного основного и производных: орехового, шоколадного. Крем «Новый». Способы украшений из крема. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Приготовление заварных кремов. Способы украшений из крема. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «Звездочка», «Ромашка». Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочней с творогом.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: рулета «Экстра», рулета фруктового, полуфабрикатов для пирожных и тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями	**180**

санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката для пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного и из воздушного теста: пряников «Детских», «Медовых», коржиков молочных, медовых, сахарных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление бисквитных пирожных: бисквитных нарезных, «Буше». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление песочных пирожных: нарезных, «Корзиночек». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление слоеных пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление воздушных пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремового», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Ленинградского», «Пешт», «Ландыш». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление слоеных и медовых тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	

основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**474**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- учебного кабинета Технологии кондитерского производства
- мастерской Учебный кондитерский цех

Подготовка внеаудиторной работы обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кондитерского производства

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- комплект нормативно-технической документации;
- калькуляторы для расчетов.
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийныйпроигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование мастерскойУчебный кондитерский цех»

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- подовая печь (для пиццы);
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- фризер;
- тестораскаточная машина (настольная);
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- пресс для пиццы;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфрокрасный;
- термометр со щупом;
- овоскоп;

– машина для вакуумной упаковки;
– производственный стол с моечной ванной;
– производственный стол с деревянным покрытием;
– производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
– моечная ванна (двухсекционная);
– стеллаж передвижной.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение профессионального модуля предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кондитерского производства.

Лабораторно–практические занятия проводятся мастерской Учебный кондитерский цех согласно ФГОС СПО.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по модулю в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов**:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета по МДК и практикам и в форме экзамена по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова. – 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Образовательно-издательский

центр «Академия», 2023. – 320 с., [16]с. цв.вкл.

2. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва :КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст : электронный.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 336 с.

3. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учеб. пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская - Минск : РИПО, 2016. - 343 с. - ISBN 978-985-503-562-7. - Текст : электронный.

4. Сидоренко, Г. А. Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий : учебное пособие / Сидоренко Г. А. - Оренбург : ОГУ, 2017. - ISBN 978-5-7410-1982-5. - Текст : электронный

Интернет-ресурсы

1. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» https://www.breadbranch.com/magazine/archive.html.

2. Журнал «Кондитерские изделия. Технологии» http://www.candytech.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий;	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов по учебной и

ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	соответствие требованиям инструкций, регламентов	производственной практикам

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Золкина Татьяна Павловна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована приреализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля ПМ.06Овладение профессиональными навыками по профессии "кулинар мучных изделий"является приобретение теоретических знаний и практических навыков.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

– изготовлении кулинарных мучных изделий;

– приготовлении опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой;

– ведении процесса приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий;

– определении органолептически готовности теста;

– формовании мучных кулинарных изделий;

– ведении процесса приготовления мучных кулинарных изделий всех видов;

– определения готовности мучных кулинарных изделий.

уметь:

– определять готовность полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий;

– готовить опару, начинки, фарш вручную и на машинах, в соответствии с установленной рецептурой;

– вести процесс приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий;

– выполнять органолептическую оценку готовности теста;

– формовать мучные кулинарные изделия;

– готовить фарши;

– вести процесс приготовления мучных кулинарных изделий всех видов;

– определять готовность мучных кулинарных изделий.

знать:

– рецептуры теста и начинок;

– требования, предъявляемые к качеству сырья, нормы расхода сырья;

– технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий;

– устройство технологического оборудования, используемого для приготовления мучных кулинарных изделий;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в программу
1	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: -технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий; - устройство технологического оборудования, используемого для приготовления мучных кулинарных изделий **Уметь:** вести процесс приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий; -вести процесс приготовления мучных кулинарных изделий всех видов;	**Тема 1.1** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	3	требование работодателя
2			**Тема 1.2** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	5	требование работодателя
3	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	**Знать:** - рецептуры теста и начинок; - требования, предъявляемые к качеству сырья, нормы расхода сырья; - требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. **Уметь:** -определять готовность полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий; -готовить опару, начинки, фарш вручную и на машинах, в соответствии с установленной рецептурой; - -выполнять органолептическую оценку готовности теста; -формовать мучные кулинарные изделия; готовить фарши; -определять готовность мучных кулинарных изделий	**Тема 2.1** Приготовление начинок и фаршей для мучных изделий	2	требование работодателя
4			**Тема 2.2** Приготовление мучных блюд	19	требование работодателя
5			**Тема 2.3** Приготовление мучных кулинарных изделий	16	требование работодателя
6			**Тема 2.4** Приготовление мучных гарниров	13	требование работодателя

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общее количество часов по профессиональному модулю составляет 240 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 74 часов, из них лабораторных работ и практических занятий – 52 часа;

– самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;

– учебной практики – 72 часов;
– производственной практики – 72 часа
– экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональныхкомпетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа обучающихся		учебная, часов	производ-ственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 6.1-6.2	МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	90	74	52		16			
ПК 6.1-6.2	Учебная практика	72						72	
ПК 6.1-6.2	Производственная практика	72							72
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю		6							
Всего		**240**	**74**	**52**		**16**		**72**	**72**

3.2. Содержание учебного материала обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		9
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала	3
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий	
Тема 1.2 Организация и техническое	Содержание учебного материала	3
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кулинарного цеха при приготовлении мучных кулинарных	

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 1 Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления мучных кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление таблицы условий хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		57
Тема 2.1 Приготовление начинок и фаршей для мучных изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных изделий. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составить технологические схемы приготовления фаршей	
Тема 2.2 Приготовление мучных блюд	Содержание учебного материала	4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных блюд. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление пельменей. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление вареников. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление оладий. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блинчиков. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блинов. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 2 Расчет рецептур для приготовления мучных блюд	
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 1	

	Приготовление вареных мучных блюд: пельмени, вареники. Лабораторная работа № 2 Приготовление жареных мучных блюд: оладьи, блины, блинчики	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Подготовить сообщение на тему «Значение в питании человека мучных блюд». Подготовить презентацию на тему «Способы подачи мучных блюд»	
Тема 2.3 Приготовление мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала	5
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных кулинарных блюд. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление пончиков. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление пирожков жареных во фритюре. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление чебуреков. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление пирожков духовых. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление ватрушек. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление расстегаев. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кулебяк. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 3 Расчет рецептур для приготовления мучных кулинарных изделий. Практическое занятие № 4 Составление технологических схем приготовления мучных кулинарных изделий	
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Подготовить сообщение на тему «Мучные кулинарные изделия в разных странах» Подготовить презентацию на тему «Способы подачи мучных кулинарных изделий»	
Тема 2.4 Приготовление мучных гарниров	Содержание учебного материала	4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных гарниров. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление лапши домашней. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	Приготовление клёцков. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление корзиночек. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление волованов. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 5 Расчет рецептур для приготовления мучных гарниров	
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 4 Приготовление мучных гарниров	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составить словарь терминов на тему «Мучные изделия» Подготовить презентацию на тему «Способы подачи мучных гарниров»	
	Дифференцированный зачет по МДК 06	1
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кулинарных изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 6. Выбор и применение методов приготовлениямучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. 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. 8. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления. Заправка фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 9. Приготовление пельменей. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление пельменей и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 10. Приготовление вареников. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление вареников и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском,		72

упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 11. Приготовление оладий. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление оладий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 12. Приготовление блинчиков. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление блинчиков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 13. Приготовление блинов. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление блинов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 14. Приготовление пончиков. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. Творческое оформление пончиков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 15. Приготовление пирожков жареных во фритюре. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление пирожков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции .Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 16. Приготовление чебуреков. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление чебуреков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 17. Приготовление пирожков духовых. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление пирожков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 18. Приготовление ватрушек. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление ватрушек и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 19. Приготовление расстегаев. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление расстегаев и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 20. Приготовление кулебяк. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление ватрушек и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 21. Приготовление лапши домашней. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед	

отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 22. Приготовление клёцков. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 23. Приготовление корзиночек. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 24. Приготовление волованов. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 25. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий. 26. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 27. 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	
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пельменей разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пельменей, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пельменей на вынос и для транспортирования. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вареников разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых вареников, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых вареников на вынос и для транспортирования. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению оладий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых оладий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых оладий на вынос и для транспортирования. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блинчиков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блинчиков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блинчиков на вынос и для транспортирования. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блинов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блинов, порционирования (комплектования), сервировки и	72

творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блинов на вынос и для транспортирования. 9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пончиков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пончиков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пончиков на вынос и для транспортирования. 10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожков жареных во фритюре разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожков на вынос и для транспортирования. 11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению чебуреков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых чебуреков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых чебуреков на вынос и для транспортирования. 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожков духовых разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожков на вынос и для транспортирования. 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению ватрушек разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых ватрушек, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых ватрушек на вынос и для транспортирования. 14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению расстегаев разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых расстегаев, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых расстегаев на вынос и для транспортирования. 15. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулебяк разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых кулебяк, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых кулебяк на вынос и для транспортирования. 16. Выполнение задания (заказа) по приготовлению лапши домашней разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовой лапши, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой лапши на вынос и для транспортирования. 17. Выполнение задания (заказа) по приготовлению клёцков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых клёцков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовывх клёцков на вынос и для транспортирования. 18. Выполнение задания (заказа) по приготовлению корзиночек разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых корзиночек, порционирования (комплектования), сервировки и	

творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых корзиночек на вынос и для транспортирования. 19. Выполнение задания (заказа) по приготовлению волованов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых волованов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых волованов на вынос и для транспортирования. 20. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 21. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 22. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	6
Всего часов:	240

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
учебного кабинета Технологии кулинарного производства
мастерской Учебная кухня ресторана

Подготовка внеаудиторной работы обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **Технологии кулинарного производства**

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- комплект нормативно-технической документации;
- калькуляторы для расчетов.
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

технические средства обучения:

- компьютер;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование мастерской Учебной кухни ресторана

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- подовая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина (настольная);
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер или процессор кухонный;
- термометр инфракрасный;
- термометр со щупом;
- машина для вакуумной упаковки;
- производственный стол с моечной ванной;
- производственный стол с деревянным покрытием;
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение профессионального модуля предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кулинарного производства.

Лабораторно–практические занятия проводятся мастерской Учебной кухне ресторана согласно ФГОС СПО.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по модулю в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов**:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета по МДК и практикам и в форме экзамена по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 176 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-1586-9.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / С. И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 570 с., [32] л. ил. : ил. ISBN 978-985-503-827-7.

Дополнительная литература

1. Ратушный А.С. Библиотека кулинара. Мучные кулинарные и кондитерские изделия / А.С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова, С. С. Аминов М. : Дашков и К,

2018 ISBN 978-5-394-03349-0
2. Васюкова А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 496 с. – ISBN 978-5-394-01714-8.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; – требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; – рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; – способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
Умения: – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, формование, тепловую обработку (варка, жарка, выпекание), мучных кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	**Вид практики**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	Учебная практика		1	72
УП. 02	Учебная практика		2	108
УП. 03	Учебная практика		2	108
УП. 04	Учебная практика		3	108
УП. 05	Учебная практика		4	108
УП. 06	Учебная практика		3	72
	Всего УП	X	X	576

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

УП.02.01 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.03.01 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.04.01 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.05.01 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.06.01 ПМ 06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной практики разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии практической подготовки, протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Программа согласована:
Старший мастер _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Рыбальченко Оксана Николаевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

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

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков

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

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМн.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

МДКн 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий

Учебная практика направлена на развитие профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПКн.6.1	Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПКн.6.2	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам 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;

– освоение профессии кулинар мучных изделий.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных

разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Освоение профессии Кулинар мучных изделий	ведении процесса приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий; ведении процесса приготовления мучных кулинарных изделий всех видов; определении органолептически готовности теста; изготовлении кулинарных мучных изделий; приготовлении опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; формовании мучных кулинарных изделий; определения готовности мучных кулинарных изделий.

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПМ /УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМн 06 УПн. 01	ПКн 6.1. Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья;	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий

	соответствии с инструкциями и регламентами	технологию изготовления кулинарных мучных изделий; устройство обслуживаемого оборудования. **Уметь:** готовить опары, начинки, фарши вручную и на машинах, различные виды теста в соответствии с установленной рецептурой; осуществлять обжарку фарша; производить замес, вымешивание, проминку, сдабривание и раскатку теста до определенной толщины; органолептически определять готовность теста к разделке и выпечке **Владеть навыками:** подготовки рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья и полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПМн. 06 УПн. 01	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий **Уметь:** придавать установленную форму мучным кулинарным изделиям; осуществлять посадку тестовых заготовок в печь; вести процесс выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; регулировать температуру выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов; определять момента	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	6	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий
			Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	6	
			Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	6	
			Тема 5. Приготовление пончиков.	6	
			Тема 6. Приготовление пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	6	

		окончания выпечки мучных кулинарных изделий. **Владеть навыками:** изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 7. Приготовление чебуреков.	6	
			Тема 8. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.	6	
			Тема 9. Приготовление расстегаев и кулебяк.	6	
			Тема 10. Приготовление лапши домашней и клёцков.	6	
			Тема 11. Приготовление корзиночек и волованов.	6	
			Тема 12. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	6	
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 часа					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 01 УП. 01	72	рассредоточено	1/2	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 02 УП. 02	108	рассредоточено	2/4	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 03 УП. 03	108	рассредоточено	2/4	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 04 УП. 04	108	рассредоточено	3/5	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 05 УП. 05	108	рассредоточено	3/6	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 06 УП. 06	72	рассредоточено	3/6	Комплексный дифференцированный зачет
Всего УП	576	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/ разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		258/108			**72**
ПК 1.1 ПК 1.2	**Раздел 1.** МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	6
ПК 1.3 ПК 1.4	**Раздел 2.** МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	1. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 2. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	Тема 2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6
			1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 2. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из них. 4. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него, упаковывать его на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	6
			1. Размораживать нерыбное водное сырье, полуфабрикаты промышленного производства.	Тема 4. Обработка нерыбного водного	6

			2. Обрабатывать различными методами нерыбное водное сырье. 3. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранить нерыбное водное сырье и полуфабрикаты из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	сырья, приготовление полуфабрикатов.	
			1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 5. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	6
			1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки). 4. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 5. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	Тема 6. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	6

			8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 2. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 3. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 7. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	6
			1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
			1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6
			1. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	Тема 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6

			5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6
			1. Готовить полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. 2. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 12. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
УП 02.01. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		474/180			108
ПК 2.1	Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. 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.	Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	6
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Раздел 2 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	144	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	6

ПК 2.7 ПК 2.8	блюд, кулинарных изделий, закусок		2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	6

			(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	(супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов-пюре, молочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание супов-пюре, молочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов-пюре, молочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости супов-пюре, молочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов, в том числе региональных	6

			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных, диетических, вегетарианских сладких на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных, диетических, вегетарианских, сладких, супов, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования.	Тема 7. Приготовление соусов, в том числе региональных	6

			9. Расчет стоимости соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из	Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе региональных	6

			круп и бобовых и макаронных изделий. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов обозначениям в накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из муки, в том числе региональных.	6

			посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом.	Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	6

			6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе	6

			закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации	6

			2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.	Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	6

			9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
УП 03.01. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		414/ 156			108
ПК 3.1	Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	6
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.	Тема 3 Приготовление салатов из свежих	6

			2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	овощей	
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей и винегретов. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей и винегретов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей и винегретов.	Тема 4 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из рыбы и морепродуктов.	Тема 5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	6

			4. Определение степени готовности салатов из рыбы и морепродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из рыбы и морепродуктов		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из мяса и птицы. 5. Определение степени готовности салатов из мяса и птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из мяса и птицы.	Тема 6. Приготовление салатов из мяса и птицы	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Тема 7. Приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов	6

			7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	Тема 9. Приготовление бутербродов	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного	Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических	6

			использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола»	
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов	Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими	Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	6

			требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.	Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного	Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	6

			водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса,	Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	6

			подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.	Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом	Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	6

			требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд		
УП 04.01. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		390/132			108
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	36	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	6
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	96	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа	Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе)	6
				Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов)	6
				Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема)	6
				Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого)	6
				Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального	6

			питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья,	ассортимента. Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской) Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков) Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте) Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису) Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты) Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного	6 6 6 6 6 6

			продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21. 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 22. 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	ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)	
				Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)	6
				Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)	6
				Тема 16. Горячие напитки с вином.	6
				Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.	6
				Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill	6
УП 05.01. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		474/180			108
ПК 5.1	Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	6
ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 2. МДК 05.01. Процессы	144	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	6

ПК5.4 ПК 5.5	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 3. 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. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики. 6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	6
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	6

			посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 5. Приготовление белковых кремов	6
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 6. Приготовление сливочного основного	6

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	крема и его производных	
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов.	Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	6

			8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с	Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	6

			учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из	Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6

			дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6

			безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий	6

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	регионального ассортимента	

			посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	6

			12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских	Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6

			изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	6

			5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 15. Приготовление мучных кондитерских	6

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	изделий из заварного теста	

			посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6

			(комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с	Тема 17. Приготовление песочных пирожных и тортов	6

			учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед	Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	6

			отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
УП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		240/90			72
ПК 6.1 ПК 6.2	МДК 06.01Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	90	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6

			труда), стандартами чистоты.		
			1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	6
			1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. 4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	6
			1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. 4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 5. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	6
			1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. 2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 7. Приготовление пончиков.	6
				Тема 8. Приготовление пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	6
				Тема 8. Приготовление чебуреков.	6
				Тема 9. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.	6
				Тема 10. Приготовление расстегаев и кулебяк.	6
			1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи.	Тема 11. Приготовление лапши домашней и клёцков.	6
				Тема 12. Приготовление	6

			5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	корзиночек и волованов.	
			1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 3. 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	Тема 12. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	6

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		6
Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Оценка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	6
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66
Тема 2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом. 2. Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	1. Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 2. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 4. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 5. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 4. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Размораживание нерыбного водного сырья, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка нерыбного водного сырья различными методами 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранение нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка его на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 5. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	1. Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	12

	4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов 5. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования.	
Тема 7. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Размораживание, обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Измельчение пряностей и приправ 3. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 5. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	1. Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 12. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1. Приготовление полуфабрикатов котлетной массы и полуфабрикатов из птицы. 2. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 01.01 и ПП 01.01		
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108

Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6
Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии 2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их хранения до момента использования. 3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами	
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		102
Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 4. Приготовление, подготовка к	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6

реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов-пюре, молочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание супов-пюре, молочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов-пюре, молочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости супов-пюре, молочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных, диетических, вегетарианских, сладких, супов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое	6

	оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных, диетических, вегетарианских сладких на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 7. Приготовление соусов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с	6

из круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе региональных	учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из муки, в том числе региональных.	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов обозначениям в накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	6

	7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с	6

водного сырья, в том числе региональных	учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов.	6

	8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 02.01 и ПП 02.01		-
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного		6

ассортимента		
Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		102
Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	6
Тема 3 Приготовление салатов из свежих овощей	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	6

Тема 4 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей и винегретов. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей и винегретов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей и винегретов.	6
Тема 5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из рыбы и морепродуктов. 4. Определение степени готовности салатов из рыбы и морепродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из рыбы и морепродуктов	6
Тема 6. Приготовление салатов из мяса и птицы	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из мяса и птицы. 5. Определение степени готовности салатов из мяса и птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из	6

	мяса и птицы.	
Тема 7. Приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.	6
Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	6
Тема 9. Приготовление бутербродов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности	6

	пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	
Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола»	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	6
Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов	6
Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности	6

	готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.	
Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.	6
Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6
Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	6

	5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	
Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	6
Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.	6
Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,	6

	инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 03.01 и ПП 03.01		
УП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		6
Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	1. Оценка качества, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
Раздел 2. МДК 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		102
Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе)	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов)		6
Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема)		6
Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого)		6
Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального ассортимента.		6
Тема 7. Приготовление горячих		6

сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской)	8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21. 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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	
Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков)		6
Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте)		6
Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису)		6
Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента		6
Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты)		6
Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)		6
Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)		6
Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)		6
Тема 16. Горячие напитки с вином.		6
Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.		6

Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	6
Раздел 2. МДК 05.01. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		102
Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с	6

	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики. 6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6
Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого	6

	сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 5. Приготовление белковых кремов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6
Тема 6. Приготовление сливочного основного крема и его производных	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	6

	особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6
Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований	6

	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6

	4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	6

	безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий регионального ассортимента	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	6

	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6

	6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на	6

	вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных	6

	полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом	6

	соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

	11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 17. Приготовление песочных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов.	6

	14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в	6

	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		
УП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		72
Раздел 1. МДК 06.01Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		72
Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. 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.	6
Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 5. Приготовление пончиков.	1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката.	6

Тема 6. Приготовление пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 7. Приготовление чебуреков.		6
Тема 8. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.		6
Тема 9. Приготовление расстегаев и кулебяк.		6
Тема 10. Приготовление лапши домашней и клёцков.	1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 11. Приготовление корзиночек и волованов.		6
Тема 12. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 3. 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	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 06.01 и ПП 06.01		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Перечень помещений для проведения учебной практики;

Лаборатории:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»;

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Зоны по видам работ:

Зона под вид работ Учебная пекарня;

Зона под вид работ Горячий цех;

Зона под вид работ Холодный цех;

Зона под вид работ Кондитерский цех;

Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;

Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

Зона под вид работ Технология кулинарного производства

Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Зона под вид работ Поварское дело.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение учебной практики отражено в приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2025. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2025. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, зонах под виды работ ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ».

Сроки проведения учебной практики установлены согласно разработанной ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по дням в тесной связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
УП 02	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
УП 03	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	

		птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
УП 04	ПК 4.1	Подготавливает 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
УП 05	ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
УП 06	ПКн.6.1	Подготавливает рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПКн.6.2	Осуществляет приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	
УП 01-УП 06	ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
УП 01-УП 06	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
УП 01-УП 06	ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
УП 01-УП 06	ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
УП 01-УП 06	ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПП.02.01 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03.01 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04.01 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05.01 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПП.06.01 ПМ 06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной практики разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии практической подготовки, протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Программа согласована:
Старший мастер _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Рыбальченко Оксана Николаевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом:

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

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков

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

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМн.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

МДКн 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий

Производственная практика направлена на развитие профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПКн.6.1	Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПКн.6.2	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам 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;

– освоение профессии кулинар мучных изделий.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

изделий разнообразного ассортимента	хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Освоение профессии Кулинар мучных изделий	ведении процесса приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий; ведении процесса приготовления мучных кулинарных изделий всех видов; определении органолептически готовности теста; изготовлении кулинарных мучных изделий; приготовлении опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; формовании мучных кулинарных изделий; определения готовности мучных кулинарных изделий.

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПМ /УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМн. 06 ППн. 01	ПКн. 6.1. Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий; устройство обслуживаемого оборудования. **Уметь:** готовить опары, начинки, фарши вручную и на машинах, различные виды теста в соответствии с установленной рецептурой; осуществлять обжарку фарша; производить замес, вымешивание, проминку, сдабривание и раскатку теста до определенной толщины; органолептически определять готовность теста к разделке и выпечке **Владеть навыками:** подготовки рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья и полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	7	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий
ПМн. 06 ППн. 01	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий **Уметь:** придавать установленную форму	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	7	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий
			Тема 3. Приготовление	7	

		мучным кулинарным изделиям; осуществлять посадку тестовых заготовок в печь; вести процесс выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; регулировать температуру выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов; определять момента окончания выпечки мучных кулинарных изделий. **Владеть навыками:** изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	пельменей и вареников		
			Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	7	
			Тема 5. Приготовление пончиков, пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	8	
			Тема 6. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.	7	
			Тема 7. Приготовление расстегаев и кулебяк.	7	
			Тема 8. Приготовление лапши домашней и клёцков.	7	
			Тема 9. Приготовление корзиночек и волованов.	7	
			Тема 10. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	8	
Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 часа					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 01 ПП. 01	72	концентрированно	1	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ.02 ПП. 02	180	концентрированно	1	Дифференцированный зачет
ПМ. 03 ПП. 03	144	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
ПМ. 04 ПП. 04	144	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
ПМ. 05 ПП. 05	180	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
ПМ. 06 ПП. 06	72	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	792	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/ разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		258/108			**72**
ПК 1.1 ПК 1.2	**Раздел 1.** МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	7
ПК 1.3 ПК 1.4	**Раздел 2.** МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 2. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из них. 4. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него, упаковывать его на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 3. Обработка, нарезка, формовка, подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	7
			1. Размораживать нерыбное водное сырье, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами нерыбное водное сырье. 3. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания.	Тема 3. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	7

			4. Хранить нерыбное водное сырье и полуфабрикаты из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки). 4. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 5. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 3. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	7
			1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 2. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 3. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 5. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	8
			1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из	Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	7

			него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	7
			1. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	7
			1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	7
			1. Готовить полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. 2. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления	Тема 10. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6

			полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
Комплексный дифференцированный зачет по УП 01.01. и ПП 01.01					**2**
ПП 02.01. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		474/180			180
ПК 2.1	Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. 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.	Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	7
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	7
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	14

			(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	(борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	8
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов	Тема 5. Приготовление,	7

			накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов-пюре, молочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание супов-пюре, молочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов-пюре, молочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости супов-пюре, молочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов, в том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных, диетических, вегетарианских сладких на вынос и для транспортирования.	Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных, диетических, вегетарианских, сладких, супов, в том числе региональных	7

			9. Расчет стоимости холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 7. Приготовление соусов, в том числе региональных	7
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе региональных	7

			(комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе региональных	8
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, в том числе региональных	7

			7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов обозначениям в накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из муки, в том числе региональных.	7
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация	Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	14

			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	15
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных	14

			5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе региональных	15
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным	Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в	14

			продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	14

			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	6
Комплексный дифференцированный зачет по УП 02.01. и ПП 02.01					2
ПП 03.01. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		414/ 156			144
ПК 3.1	Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.	Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	7

			5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	Тема 3 Приготовление салатов из свежих овощей	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования.	Тема 4 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	7

			3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей и винегретов. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей и винегретов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей и винегретов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из рыбы и морепродуктов. 4. Определение степени готовности салатов из рыбы и морепродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из рыбы и морепродуктов	Тема 5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	8
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из мяса и птицы. 5. Определение степени готовности салатов из мяса и птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из мяса и птицы с учетом требований к	Тема 6. Приготовление салатов из мяса и птицы	7

			безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из мяса и птицы.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.	Тема 7. Приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и	Тема 9. Приготовление	7

			дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	бутербродов	
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола»	8
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими	Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	7

			требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.	Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и	Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	7

			закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи.	Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	8

			6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	14

			7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	13
Комплексный дифференцированный зачет по УП 03.01. и ПП 03.01					**2**
ПП 04.01. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		390/132			144
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	36	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	7
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	96	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов	7

			2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10.Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11.Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	в сиропе) Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов) Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема) Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого) Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального ассортимента. Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской) Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков) Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте) Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных	 7 7 8 7 7 7 15 14

			13.Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14.Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16.Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17.Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18.Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания) 21.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 22.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	фруктов, блинчиков фламбе, тирамису)	
				Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента	7
				Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты)	7
				Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)	8
				Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)	7
				Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)	7
				Тема 16. Горячие напитки с вином.	7
				Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.	7
				Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill	6

Комплексный дифференцированный зачет по УП 04.01. и ПП 04.01					**2**
ПП 05.01. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		474/180			
ПК 5.1	Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	7
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК5.4 ПК 5.5	Раздел 2. МДК 05.01. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального	Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	7

			использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики.	Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	14

			6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	8
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в	Тема 5. Приготовление белковых кремов	7

			соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов. 8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),	Тема 6. Приготовление сливочного основного крема и его производных	7

			стандартами чистоты. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	7
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого	Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	7

			безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		

			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального	Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	15

			контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по	Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	7

			безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			17. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 18. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 19. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 20. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 21. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 22. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 23. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом	Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий регионального ассортимента	7

			использования отделочных полуфабрикатов. 24. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 25. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 26. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 27. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 28. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 29. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 30. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 31. 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. 32. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,	Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	15

			полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		

			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении	Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	7

			производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	14

			11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом	Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	15

			использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом	Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	14

			рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 17. Приготовление песочных пирожных и	14

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	тортов	

			(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных	Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	6

			и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
Комплексный дифференцированный зачет по УП 05.01 и ПП 05.01					**2**
ПП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		240/90			72
ПК 6.1 ПК 6.2	МДК 06.01Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	90	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. 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.	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	7
			1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	7
			1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи.	Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	7

			4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения		
			1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. 4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	7
			1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. 2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 5. Приготовление пончиков, пирожков жареных во фритюре и чебуреков. Тема 6. Приготовление пирожков духовых и ватрушек. Тема 7. Приготовление расстегаев и кулебяк.	8 7 7
			1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	Тема 8. Приготовление лапши домашней и клёцков. Тема 9. Приготовление корзиночек и волованов.	7 7
			1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 3. 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	Тема 10. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	6
Комплексный дифференцированный зачет по УП 01.01. и ПП 01.01					2

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		7
Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Оценка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	7
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		65
Тема 2. Обработка, нарезка, формовка, подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	1. Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 2. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 4. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 5. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 3. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Размораживание нерыбного водного сырья, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка нерыбного водного сырья различными методами 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранение нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка его на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 4. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	1. Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов 5. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования.	7

Тема 5. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Размораживание, обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Измельчение пряностей и приправ 3. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 5. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	1. Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 10. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1. Приготовление полуфабрикатов котлетной массы и полуфабрикатов из птицы. 2. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 01.01 и ПП 01.01		2
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180
Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		7
Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии 2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их	7

	хранения до момента использования. 3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами	
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		173
Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара	7
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями) разнообразного	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	8

ассортимента, в том числе региональных	4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов-пюре, молочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание супов-пюре, молочных супов. 8. Выбор контейнеров, Уупаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов-пюре, молочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости супов-пюре, молочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	7
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных, диетических, вегетарианских, сладких, супов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных, диетических, вегетарианских сладких на вынос и для транспортирования.	7

	9. Расчет стоимости холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 7. Приготовление соусов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	7
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	7
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	8

	5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	7
Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из муки, в том числе региональных.	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов обозначениям в накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования.	7

	9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14
Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	15
Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	14

	5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	15
Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14

Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14
Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 02.01 и ПП 02.01		2
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		7
Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	7

	технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		137
Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	7
Тема 3 Приготовление салатов из свежих овощей	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	7
Тема 4 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей и винегретов.	7

	5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей и винегретов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей и винегретов.	
Тема 5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из рыбы и морепродуктов. 4. Определение степени готовности салатов из рыбы и морепродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из рыбы и морепродуктов	8
Тема 6. Приготовление салатов из мяса и птицы	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из мяса и птицы. 5. Определение степени готовности салатов из мяса и птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из мяса и птицы.	7
Тема 7. Приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-	7

	гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.	
Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	7
Тема 9. Приготовление бутербродов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	7
Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,	8

отпуска по типу «шведского стола»	инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	
Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов	7
Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.	7
Тема 13. Приготовление холодных	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка	7

блюд и закусок из рыбы	их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.	
Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	7
Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных	8

	блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	
Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	7
Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.	14
Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	13

	6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 03.01 и ПП 03.01		**2**
ПП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		7
Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	1. Оценка качества, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	7
Раздел 2. МДК 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		137
Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе)	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	7
Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов)	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности	7
Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема)		7
Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого)		8
Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального ассортимента.		7
Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской)		7
Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков)		7

Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте)	пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче	15
Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису)	12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов	14
Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента	14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	7
Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты)	15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7
Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)	17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд	8
Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)	19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания)	7
Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)	21. 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	7
Тема 16. Горячие напитки с вином.		7
Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.	22. 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	7
Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill		6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 04.01 и ПП 04.01		**2**
ПП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		180

Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7
Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	7
Раздел 2. МДК 05.01. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		173
Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем	7

	при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики. 6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	14
Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе.	8

	8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 5. Приготовление белковых кремов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	7
Тема 6. Приготовление сливочного основного крема и его производных	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов.	7

	8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	7
Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на	7

	вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос.	15

	7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных	7

	полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий регионального ассортимента	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	7

	8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного	15

	теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	7

	9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом	14

	требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	15

	11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов.	14

	15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 17. Приготовление песочных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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.	14

	16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6

Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		**2**
УП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		72
Раздел 1. МДК 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		72
Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. 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.	7
Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 5. Приготовление пончиков, пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. 2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	8
Тема 6. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.		7
Тема 7. Приготовление расстегаев и кулебяк.		7

Тема 8. Приготовление лапши домашней и клёцков.	1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 9. Приготовление корзиночек и волованов.		7
Тема 10. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 3. 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	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 06.01 и ПП 06.01		**2**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Перечень помещений для проведения производственной практики;

Лаборатории:

Лаборатория Производственная кухня ресторана;

Лаборатория Учебный кондитерский цех.

Зоны по видам работ*:*

Зона под вид работ Производственная пекарня;

Зона под вид работ Горячий цех;

Зона под вид работ Холодный цех;

Зона под вид работ Кондитерский цех;

Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;

Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

Зона под вид работ Технология кулинарного производства

Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Зона под вид работ Поварское дело.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение производственной практики отражено в приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и электронные издания

8. Антипова, Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

9. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

13. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2025. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

14. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2025. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики установлены согласно разработанной ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится концентрированно после теоретического обучения и прохождения учебной практики по профессиональному модулю.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации – мастера производственного обучения и от профильной организации – закрепленные приказом от организации работодателя специалисты высокой квалификации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПП 02	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ПП 03	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	

		птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ПП 04	ПК 4.1	Подготавливает 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПП 05	ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
ПП 06	ПКн.6.1	Подготавливает рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПКн.6.2	Осуществляет приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	
ПП 01-УП 06	ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ПП 01-УП 06	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ПП 01-УП 06	ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ПП 01-УП 06	ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ПП 01-УП 06	ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

		Стр.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	14
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	28
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	43
ОП.05	Основы калькуляции и учета	53
ОП.06	Охрана труда	67
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	80
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	92
ОП.09	Физическая культура	103
ОП.10(в)	Психология личности и профессиональное самоопределение	117
ОП.11ц1	Основы цифровой грамотности	128
ОП.12(в)	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	144
ОП.13(н)	Национальные кухни народов мира	157
ОП.14ц2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	170
ОП.15(в)	Экологические основы природопользования	182

2026

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ _____

УТВЕТЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Светличная Алёна Сергеевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (далее – рабочая программа) является обязательной частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09. повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;

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

иметь практический опыт:

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код компетенций	Наименование результата обучения
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	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – –обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий
ОК 01-ОК 10	–Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. –Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. –Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. –Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. –Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. –Реализовать составленный план. –Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника –Определять задачи поиска информации –Определять необходимые источники информации –Планировать процесс поиска структурировать получаемуюинформацию –Выделять наиболее значимое в перечне информации –Оценивать практическую значимость результатов поиска –Оформлять результаты поиска

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т. ч лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т .ч. курсовая работа (проект)
ОК 01-07, 09, 10	Введение	1	1	-	-	-	-
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве	14	14	5		2	
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.1.	Раздел 2. Основы физиологии питания	17	15	7			
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве	14	14	6			
Промежуточная аттестация: зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в соответствии с учебным планом)		1	1				
Всего часов:		**46**	**44**	**18**		**2**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Введение	**Содержание учебного материала**	1
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева	
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		**14(9/5)**
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	3
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	
	Тематика практических и лабораторных работ	4
	Практическая работа №1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2
	Лабораторная работа №1 Изучение под микроскопом микроорганизмов	2
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	3
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	
	Схема микробиологического контроля	
	Тематика практических работ	1
	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	
Раздел 2 Основы физиологии питания		**15(8/7)**

Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	2
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа №3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	2
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа №4 Изучение схемы пищеварительного тракта **Практическая работа №5** Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	2
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа №6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. **Практическая работа №7** Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	
	Тематика практических работ	1
	Практическая работа №8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		**14/(8/6)**

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	2
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения	
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	
Тема 3.3 Санитарно-гигиени ческие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	2
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическая работа № 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	
	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2
	Практическая работы: **№ 11** Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. **№ 12** Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**1**
Всего		**46 (28/18)**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов.

- устные и письменные опросы обучающихся на занятиях;
- ответы на тестовые вопросы;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;
- подготовка устных сообщений и докладов;
- контрольные работы.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений СПО / Т.А. Лаушкина – М.: Академия, 2023 – 256 с.

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

Электронные издания:

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

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л.В.– Москва: Академия, 2017. –160 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий (перечислить виды занятий, на которых осуществляется контроль знаний)

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при провдении: - письменного / устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	- правильность, полнота выполнения заданий, -точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ _____

УТВЕТЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Тодавчич Валентина Николаевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов
Петрова Татьяна Васильевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является вариативной дисциплиной дополнительного общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;

знать:

- товароведческую характеристику основных групп товаров;
- условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.
- методы оценки качества пищевых продуктов;

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов учебного плана в объеме 42 часов и вариативных часов образовательной программы в объеме 36 часов.

Распределение вариативных часов по учебной дисциплине

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Знания:** пищевой ценности и ассортимента функциональных и специализированных пищевых продуктов для детского питания; ассортимента и товароведных характеристик пищевых продуктов, используемых для приготовления кулинарных изделий детского ассортимента; требований к качеству, срокам и условиям хранения, сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления кулинарных изделий детского ассортимента; ассортимента пищевых продуктов для составления заявок на продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; способов хранения пищевой	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	4	Углубление профессиональ-ной подготовки по дисциплине по требованию работодателей
			Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	4	
			Тема 3. Зерно и зерновые продукты	4	
			Тема 4. Молоко и молочные продукты	4	
2.	ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий		Тема 5. Мясо и мясные продукты	4	
			Тема 6. Рыба и рыбные продукты	4	
			Тема 7. Яйца, яичные продукты	2	
			Тема 8. Пищевые жиры	4	

	разнообразного ассортимента.	ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-технической документации качества продовольственных товаров различных групп; методики проведения оценки качества сырья и продуктов для приготовления блюд для детского питания **Умения:** проверять органолептическими методами качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; производить оценку качества сырья и пищевых продуктов для приготовления полуфабрикатов для кулинарных блюд, напитков, мучных кулинарных изделий детского ассортимента выбирать и подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления блюд детского ассортимента ориентироваться в ассортименте продовольственных товаров различных групп, подгрупп, видов и разновидностей; упаковки, отпуска и хранения приготовленных кулинарных блюд детского ассортимента	Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	2 4	Углубление профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по профессии. Требование работодателей
Общее количество часов вариативной части				36	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Общий объем часов по дисциплине – 78 час, в том числе:

- учебной нагрузки обучающихся – 62 час, из них лекции – 32 часов, практические занятия – 30 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;
- консультация – 2 час
- промежуточная аттестация экзамен – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является усиление профессиональной составляющей в части овладения обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии, а также для овладения дополнительными компетенциями повара детского питания по запросам работодателей.

Коды компетенций	**Наименование результата обучения**
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.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Формируемые компетенции	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся				Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч.			всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
				лекции	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов		
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.; ПК 5.1; ПК 6.1	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	7	6	4	2		1	
	Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	9	7	3	4		2	
	Тема 3. Зерно и зерновые продукты	6	5	3	2		1	
	Тема 4. Молоко и молочные продукты	8	8	4	4			
	Тема 5. Мясо и мясные продукты	10	8	4	4		2	
	Тема 6. Рыба и рыбные продукты	9	8	4	4		1	
	Тема 7. Яйца, яичные продукты	4	4	2	2			
	Тема 8. Пищевые жиры	4	4	2	2			
	Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	5	4	2	2		1	
	Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	8	8	4	4			
Консультация		2						
Промежуточная аттестация: экзамен		6						
Всего часов:		**78**	**62**	**32**	**30**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание учебного материала**	4
	Предмет и задачи товароведения Химический состав пищевых продуктов Особенности потребительских свойств продовольственных товаров Классификация продовольственных товаров Качество и безопасность продовольственных товаров Хранение товаров, режимы и способы хранения пищевых продуктов Консервирование пищевых продуктов Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути снижения убыли товаров	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 1 Изучение причин возникновения и расчет естественной убыли пищевых продуктов	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подготовить сообщение «Показатели безопасности продовольственных товаров»	
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	**Содержание учебного материала**	3
	Свежие овощи: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Свежие плоды: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Грибы: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Ассортимент, требования к качеству, хранение переработанных овощей, плодов и грибов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 2 Изучение видов и оценка качества овощей и плодов **Практическая работа 3** Изучение ассортимента и оценка качества переработанных быстрозамороженных овощей и плодов	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составить конспект вопроса «Экзотические плоды и овощи»	
Тема 3. Зерно и зерновые продукты	**Содержание учебного материала:**	3
	Зерновые культуры, их пищевая ценность. Значение в питании и кулинарное назначение зерновых товаров Характеристика ассортимента круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Требования к качеству, условия и сроки хранения зерна и зерновых товаров	

	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 4 Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки и макаронных изделий	
	Самостоятельная работа Составить конспект вопроса «Состав и строение зерна», зарисовать схему строения зерна	1
Тема 4. Молоко и молочные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение молока и молочных продуктов Ассортимент и требования к качеству молока и сливок Кисломолочные продукты: классификация, ассортимент и качество Масло коровье: ассортимент, требования к качеству. Спреды Сыры: классификация ассортимента, технология приготовления, оценка качества Ассортимент и требования к качеству молочных консервов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 5 Изучение ассортимента и оценка качества молока, сливок, кисломолочных продуктов **Практическая работа 6** Изучение ассортимента и оценка качества масла сливочного / сыров сычужных	
Тема 5. Мясо и мясные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	Мясо скота: классификация, характеристика видов, химический состав и пищевая ценность Разделка, переработка, оценка качества мяса скота Мясо птицы и кроликов: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества Классификация, ассортимент, хранение и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей Мясные консервы: состав, классификация, приемка, хранение	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 7 Изучение маркировки и разделки оценка качества говядины, свинины, баранины, птицы. **Практическая работа 8** Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей	
	Самостоятельная работа Составить конспект вопроса «Условия и сроки хранения мясных товаров».	2
Тема 6. Рыба и рыбные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	Рыба: химический состав и пищевая ценность, строение тела рыбы Основные семейства промысловых рыб Живая товарная, охлажденная и мороженая рыба: требования к качеству, маркировка Соленая и копченая рыба: ассортимент и оценка качества, хранение Вяленая и сушеная рыба: ассортимент и оценка качества, хранение	

	Балычные изделия. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы. Икорные товары и морепродукты: классификация, виды, оценка качества Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 9 Изучение семейств важнейших промысловых рыб, их пищевой и кулинарной ценности **Практическая работа 10** Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подготовить сообщение «Значение рыбы и рыбных товаров в питании человека»	
Тема 7. Яйца, яичные продукты	**Содержание учебного материала**	2
	Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение яичных товаров. Виды яиц. Классификация и ассортимент яиц. Дефекты яиц Яичные продукты, виды, хранение, требования к качеству Ассортимент, требования к качеству, хранение яиц и яичных продуктов	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 11 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	
Тема 8. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	2
	Виды пищевых жиров: пищевая ценность, состав и кулинарное назначение жировых товаров Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества растительных масел Коровье масло, сливочные пасты, масляные спреды. Топленые животные жиры Маргарин: виды, ассортимент, требования к качеству, использование, хранение. Кулинарные и кондитерские жиры. Спреды и топленые смеси.	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 12 Изучение ассортимента и оценка качества жировых товаров	
Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**	2
	Значение в питании и кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, меда Сахаристые кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества Мучные кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества Восточные сладости	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 13 Изучение ассортимента и оценка качества сахара и меда, шоколада.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1

	Подготовить сообщение «Товароведная характеристика восточных сладостей».	
Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	**Содержание учебного материала**	4
	Значение вкусовых товаров в питании человека. Пряности и приправы: Поваренная соль Пищевые кислоты. Хлебопекарные дрожжи Химические разрыхлители Желирующие вещества Пищевые красители Пищевые добавки Генетически модифицированные пищевые продукты Хлебопекарные дрожжи Товароведная характеристика чая и чайных напитков Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков Минеральные и столовые воды, безалкогольные напитки, пиво, квас. Товароведная характеристика алкогольных напитков.	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 14 Изучение ассортимента и оценка качества припав и пряностей **Практическая работа 15** Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе	
Консультация		**2**
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**
Всего часов		**78**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета товароведения продовольственных товаров.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета товароведения продовольственных товаров:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала
- доступ к сети Интернет

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации, комплекты учебных фильмов;

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров;
- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины.
- тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды образовательной организации.

Преподавание данной дополнительной общепрофессиональной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые обязательные и дополнительные профессиональные умения и навыки.

Изучение данной дисциплины учебного плана предшествует освоению профессиональных модулей или изучается с профессиональными модулями обязательной части параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

– устный опрос обучающихся на занятиях;

– проведение тестовых контрольных работ;

– решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;

– оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, происходит не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

2. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений СПО / М.В. Епифанова. – М.: Академия, 2019. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Пушина Н.В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для СПО / Н.В. Пушина, И.Н. Лангу, Ж.В. Морозова. – Санкт-Петербург : ЛАНЬ, 2021. – 88 с.

Основные электронные издания

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	- полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); - точность формулировок; - правильность применения профессиональной терминологии; - глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: - письменных/устных опросов; - выполнения контрольных работ, - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде: письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; - тестирования.
Умения - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- правильность и полнота выполнения заданий; - точность формулировок и расчетов; - соответствие заданным требованиям и регламентам; - оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; - рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: оценка выполнения практических заданий; защита отчетов по практическим работам; оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 Повар кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ _____

УТВЕТЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Пушкарева Елена Владимировна, преподаватель общепрофессионального профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является приобретение теоретических знаний, практических навыков по безопасной эксплуатации современного оборудования на предприятиях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- 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

знать:

- 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

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего – 82 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся 70: лекции – 30 часов, практические занятия – 38 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация экзамен – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом.

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные 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.
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	
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	
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	
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	
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
Освоение профессии "кулинар мучных изделий"	
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	26	23	10		3	
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	48	45	28		3	
Консультации		**2**					
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**					
Всего часов:		**82**	**68**	**38**		**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел. 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				**23**
Тема 1.1		**Содержание учебного материала**		
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	[1] с. 6	1
	2	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	[1] с. 7	1
Тема 1.2		**Содержание учебного материала**		

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	3-4	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	[1] с. 35	2
	5	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	[1] с. 36	1
	6	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	[1] с. 46	1
	7	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	[1] с. 59	1
	8-9	**Практическое занятие № 1.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	10-11	**Практическое занятие № 2.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	12	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	[1] с. 59	1
	13-14	**Практическое занятие № 3.** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	Подготовить отчет по ПЗ	2
	15	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	[1] с. 91	1
	16-17	**Практическое занятие № 4.** Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	Подготовить отчет по ПЗ	2
	18	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	[1] с. 101	1
	19	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	[1] с. 103	1
	20-21	**Практическое занятие № 5.** Организация рабочих мест повара по производству кондитерской продукции, реализации готовой кулинарной продукции.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	22	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	[1] с. 103 [1] с. 125	1
	23	**Контрольная работа № 1.**		**1**
		Тема: Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		
		Самостоятельная работа обучающихся		**3**
		Тематика самостоятельной работы: - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; - решение задач и упражнений по образцу;		

		- решение ситуационных производственных (профессиональных задач); - подготовка сообщений		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				**45**
Тема 2.1 Механическое оборудование		**Содержание учебного материала**		
	24	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	[1] с. 140	1
	25	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 141	1
	26-27	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 143	2
	28-29	**Практическое занятие № 6-7.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для очистки овощей и картофеля	Подготовить отчет по ПЗ	2
	30	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 149	1
	31-32	**Практическая работа № 8.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для измельчения мяса	Подготовить отчет по ПЗ	2
	33	**Практическая работа № 9.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для рыхления мяса.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	34	**Практическая работа № 10.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для перемешивания мяса.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	35-36	**Практическая работа № 11.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	37	**Практическая работа № 12.** Оборудование для нарезки хлеба. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	38	**Практическая работа № 13.** Оборудование для нарезки гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	39	Оборудование для процессов упаковки и вакуумирования. Правила безопасной эксплуатации.	Изучить конспект	1
	40	**Практическая работа № 14.** Оборудование для процессов упаковки и вакуумирования. Правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	
	41	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 149	1
	42	**Практическая работа № 15** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	43	**Контрольная работа № 2**		**1**
		Тема: Механическое оборудование		
Тема 2.2 Тепловое		**Содержание учебного материала**		
	44	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и	[1] с. 167	1

оборудование		способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации требований безопасности труда. Газовая автоматика безопасности и регуляции теплового режима.	[1] с. 175	
	45	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 178	1
	46	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 183	1
	47	**Практическое занятие № 16.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для жарки основным способом и во фритюре.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	48	**Практическое занятие № 17.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для запекания.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	49	**Практическое занятие № 18.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для выпечки.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	50	**Практическое занятие № 19.** Изучение правил безопасной эксплуатации электрических и газовых плит.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	51	Универсальное оборудование (пароконвектоматы, конвекционные печи). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 189 [1] с. 193	1
	52	**Практическое занятие № 20.** Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	53	**Практическое занятие № 21.** Изучение правил безопасной эксплуатации конвекционных печей.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	54	Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 196	
	55	**Практическое занятие № 22.** Изучение правил безопасной эксплуатации водонагревателей электрокипятильников.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	56	**Практическое занятие № 23.** Изучение правил безопасной эксплуатации мармитов для первых и вторых блюд.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	57	**Контрольная работа № 3**		1
		Тема: Тепловое оборудование.		
		Самостоятельная работа обучающихся		3
		Тематика самостоятельной работы: - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; - решение задач и упражнений по образцу;		

		- решение ситуационных производственных (профессиональных задач); - подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование		**Содержание учебного материала**		
	58	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Хладогенты. Холодильные машины.	[1] с. 202	1
	59	Классификация и характеристика холодильного оборудования.	[1] с. 205	1
	60	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиен.	Изучить конспект	1
	61-62	**Практическое занятие № 24.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных камер	Подготовить отчет по ПЗ	2
	63-64			2
	65-66	**Практическое занятие № 25.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов	Подготовить отчет по ПЗ	2
	67	**Практическое занятие № 26-27.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных витрин. **Практическое занятие № 28** Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	Подготовить отчет по ПЗ Подготовить отчет по ПЗ	1
	68	**Контрольная работа № 4**		1
		Тема: Холодильное оборудование.		
	69-70	**Консультации**		**2**
	71-76	**Промежуточная аттестация экзамен**		**6**
		Всего часов:		**82**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технического оснащения и организации рабочего места**:**

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- муляжи оборудования предприятий питания;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины;
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические знания проводятся в учебном кабинете технического оснащения и организация рабочего места, практические занятия – в учебном кабинете технического оснащения и организации рабочего места или лаборатории учебной кухни ресторана согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение тестовых контрольных работ;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт

деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, происходит не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для нач. проф. образования/ В.П. Золин – 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Изд. Центр «Академия», 2011. – 288с.

2. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие Изд. - Москва.- 2012

3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник // Л.А. Радченко.- Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/д: Феникс, 2011.- 373, [1]с. : ил.- (Среднее профессиональное образование).

4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач.проф.образ – М: издательский центр «Академия».- 2012. – 416 с.

Основные электронные издания:

1. Ботов М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 160 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147252. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 144 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147251. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

3. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 204 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147345.– Режим доступа : для авториз. пользователей.

4. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 292 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/148009. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

5. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – М. : Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475758. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

6. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 349 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475484. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие // А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». - 2010. – 328 с.

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2009. – 416с.

3. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся профессиональных образовательных учреждений нач. проф. образования // В.П. Кирпичников, М.И. – М.: Издательский центр «Академия».- 2012. – 352 с.

4.Крылов Е. С. Электромеханическое оборудование // Евгений Крылов.- М.: ЗАО

«Издательский дом «Ресторанные ведомости», - 2012. – 160 с.

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М,2010, - 176 с.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство промышленности и торговли Луганской Народной Республики [Электронный ресурс] / Режим доступа:. – https://minpromlnr.su/main.php?start&deystvie=1. – Загл. с экрана.

2. Министерство экономического развития Луганской Народной Республики [Электронный ресурс] / Режим доступа: – https://www.merlnr.su/ – Загл. с экрана.

3. ГУП «Луганскстандартметрология» [Электронный ресурс] / Режим доступа: – https://www.csmlg.org/. – Загл. с экрана.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем во время устных и письменных опросов, решении ситуационных заданий, при проведения практических занятий, тестирования, подготовки сообщений и докладов.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: −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.	− полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); − точность формулировок; − правильность применения профессиональной терминологии; − глубина проработки материала	**Текущий контроль** при проведении: − письменных/устных опросов; − выполнения контрольных работ, тестирования; − оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) **Промежуточная аттестация** в виде: − письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; − тестирования.
Уметь: − 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	− правильность и полнота выполнения заданий; − точность формулировок и расчетов; − соответствие заданным требованиям и регламентам; − оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; − рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль**: − оценка выполнения практических заданий; − защита отчетов по практическим работам; − оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; − экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Попова Юлия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2025/2026 учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– 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 Российской Федерации;
– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
– оформлять бизнес-план;
– рассчитывать размеры выплат по кредитам;

знать:

– 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;
– основы предпринимательской деятельности;
– основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов;
– порядок выстраивания презентации;
– виды кредитных банковских продуктов.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 26 часов
самостоятельной работы - 6 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом

Код (согласно ФГОС по профессии)	Наименование результата обучения
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Именование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа	всего	в т. ч. курсовая работа
ОК 02-04, 09 ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.6.1	Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности	15	12	4	-	3	-
ОК 02-04, 09 ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.6.1	Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности	16	13	8	-	3	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		32	26	12	-	6	-

3.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности		
Тема 1.1. Предприятие общественного питания в условиях рынка	**Содержание учебного материала:**	1
	Сущность рынка. Принципы рыночной экономики. Предприятие в условиях рыночной экономики: понятие, сущность, основы функционирования, виды. Понятие отрасли и предприятия общественного питания	
Тема 1.2. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания	**Содержание учебного материала:**	4
	Производственная программа предприятия общественного питания.	
	Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот.	
	Основные и оборотные фонды предприятий общественного питания: экономическая сущность, показатели эффективности.	
	Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания	
	Издержки производства и обращения: состав, структура	
	Порядок и особенности ценообразования	
	Прибыль: источники формирования, факторы, влияющие на прибыль	
	Факторы, влияющие на издержки ПОП Методы ценообразования применяемые на ПОП	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по теме	
	Самостоятельная работа	**2**
	Подготовить конспект вопроса: Экономическое обоснование выпуска продукции.	
Тема 1.3. Организация труда на	**Содержание учебного материала:**	2
	Персонал предприятия и его структура. Показатели производительности труда в общественном питании.	

предприятии общественного питания	Организация труда на предприятии общественного питания: понятие, принципы, элементы. Планирование и движение персонала предприятия.	
Тема 1.4. Предпринимательская деятельность	**Содержание учебного материала:**	1
	Понятие предпринимательской деятельности	
	Индивидуальный предприниматель	
	Организационно-правовые формы юридических лиц	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 2. Учредительные документы	
	Самостоятельная работа	1
	Подготовить сообщение: Значение индивидуального предпринимательства для экономики России	
Итого по разделу 1		15
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности		
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание учебного материала:**	3
	Конституционное законодательство в сфере труда	
	Основные понятия трудового законодательства	
	Защита персональных данных	
	Трудовой договор	
	Расторжение, изменение трудового договора	
	Рабочее время и время отдыха.	
	Дисциплина труда	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности	
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 3. Подготовка проекта трудового договора	
	Практическое занятие 4. Работа с приказами и распоряжениями	
	Практическое занятие 5. Охрана труда на предприятии	
	Самостоятельная работа	1
	Подготовить сообщение: заключение трудовых договоров с несовершеннолетними	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание учебного материала:**	2
	Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	
	Формы и системы заработной платы	
	Гарантии и компенсации при оплате труда	
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие 6. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы	
	Самостоятельная работа	**2**
	Составить конспект вопроса «Мотивация труда, виды и способы»	
Итого по разделу 2		**16**
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		**1**
Всего часов:		**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 . Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета социально-экономических дисциплин:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудио-визуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины.
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Подготовка по дисциплине обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных по дисциплине и библиотечным фондам, а также доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия и практические занятия проводятся в учебном кабинете социально-экономических дисциплин, согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов.

- устные и письменные опросы обучающихся на занятиях;
- ответы на тестовые вопросы;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

– наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;

– получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные издания:

1. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности : учебник / О.И. Федоранич. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 224 с.

2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли : учебник / О.И. Федоранич. – 5-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 192 с.

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

Основные электронные издания

1. Предпринимательское право: хрестоматия Федерации [Электронный ресурс]: состав. М.С. Адабаева, Ю.О. Плехова.- Нижний Новгород: Нижегородский университет, 2020 – 90 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://reader.lanbook.com/book/191802#2.

2. Гражданское право : учебное пособие / составители Е. С. Сагалаева [и др.]. — Ставрополь : СКФУ, 2022 — Часть 1 — 2022. — 226 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/386567 (дата обращения: 01.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

Дополнительные источники

1. Налоговый кодекс Российской Федерации, Гражданский кодекс Российской Федерации, Трудовой кодекс Российской Федерации, Уголовный кодекс Российской Федерации, Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации, Федеральный закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]: режим доступа: http://publication.pravo.gov.ru/documents/daily?block=subjects.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – 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	– полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. – не менее 75% правильных ответов. – актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, – полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль** при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде устных ответов.
Умения: – 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.	– правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. – точность оценки. – соответствие требованиям инструкций, регламентов. – рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
общепрофессионального цикла

ОП.05 Основы калькуляции и учета

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составители:

Петрова Татьяна Васильевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов
Волощенко Елена Анатольевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на _____ /_____учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ __г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1 Область применения примерной программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины (междисциплинарного курса) обучающийся должен

уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план - меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

знать:

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

реализованных и отпущенных товаров;

- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;

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

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Часы вариативной части образовательной программы не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего - 32 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 0 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональным (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии.

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные 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.
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	
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	
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	
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	
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
Освоение профессии "кулинар мучных изделий"	
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в. т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа	всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	**Раздел 1. Бухгалтерский учет и ценообразование**	14	14	8			
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	**Раздел 2. Материальная ответственность и учет сырья**	10	10	4			
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	**Раздел 3. Различные виды учета на предприятии общественного питания**	8	8	4			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет							
Всего часов:		**32**	**32**	**16**			

3.2 Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
Раздел 1. Бухгалтерский учет и ценообразование		**14**
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	3
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	3
	Практическое занятие	8
	Работа со Сборником рецептур:	

	-расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	
Раздел 2. Материальная ответственность и учет сырья		**10**
Тема 2.1. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально - ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	3
Тема 2.2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание учебного материала**	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	3
	Практическое занятие	4
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	
Раздел 3. Различные виды учета на предприятии общественного питания		8
Тема 3.1. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	3
	Практическое занятие	4
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов:		**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально – техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины производится в **учебном кабинете** социально-экономических дисциплин.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- доска учебная;
- комплект учебно-методической документации;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря) раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
-компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы комплект учебно-методической документации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно – практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин. как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности,

ОП.09 Физическая культура

по профессии должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в

учебном кабинете Социально – экономических дисциплин

лабораторно – практические занятия проводятся в кабинете Социально – экономических дисциплин,

согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной

дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Жабина С.Б.** Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. **Каледин, С. В.** Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. **Каледин, С. В.** Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. **Кондратьева, И. В.** Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. **Потапова И.И.** Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. **Рыжиков, С. Н.** Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.
7. **Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании:** Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2013. - 232 с.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс Луганской Народной Республики
2. Гражданский кодекс Луганской Народной Республики
3. Закон о Налоговой системе 79-II

Интернет – ресурсы

1. **Батраева, Э. А.** Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).
2. **Каледин, С. В.** Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. **Каледин, С. В.** Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. **Кондратьева, И. В.** Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. **Рыжиков, С.Н.** Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций;	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	**Текущий контроль при проведении:** - письменного, устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных, устных ответов, -тестирования.

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.		
Уметь: - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план - меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий. **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП 06. Охрана труда**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 06. Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков, проведения выявления опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих им рисков, связанных с видами профессиональной деятельности для освоения квалификации повар, кондитер.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

– проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

знать:

– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

– обязанности работников в области охраны труда;

– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

– порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются/

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 32 часа, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающихся 32 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 28 часов;

самостоятельной работы обучающихся 4 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код компетенций	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
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.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. Охрана труда

3.1. Тематический план учебной дисциплины

КОМПЕТЕНЦИИ	РАЗДЕЛЫ, ТЕМЫ		Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01,02 ,04,07,08 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ОП 6.1-6.2	Раздел 1. Нормативно правовая основа охраны труда	**11**	**9**	**2**		2	
ОК 01,02 ,04,07,08 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ОП 6.1-6.2	Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	**10**	**9**	**4**		1	
ОК 01,02 ,04,07,08 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ОП 6.1-6.2	Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	**10**	**9**	**4**		1	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		**32**	**28**	**10**		**4**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. Нормативно правовая основа охраны труда				**9**
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**			**3**
	1	Введение в дисциплину. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	[1] с. 7-10	
	2	**Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.** Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).	[1] с. 13	
	3	**Основные направления государственной политики в области охраны труда**. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	[1] с. 7-10	

		Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Межотраслевые правила по охране труда, их назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**			**2**
	4	**Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда**.	[1] с. 13	
	5	**Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда**. Органы надзора и контроля за охраной труда. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции, их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль охраны труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда: коллективный договор, соглашение по охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	[1] с. 13	
	Самостоятельная работа			1
		Подготовить сообщение: «Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие»		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	**Содержание учебного материала**			**2**
	6	**Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности**. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	[1] с. 36	
	7	**Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда**. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	[1] с. 38	
	Практические занятия			**2**
	8-9	**Практическое занятие 1.** Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	подготовить отчет о выполнении ПР	
	Самостоятельные работы			1
		Подготовить сообщение: «Основные направления государственной политики в области охраны труда.». «Служба охраны труда на предприятии»		
РАЗДЕЛ 2. Условия труда на предприятиях общественного питания				**9**

Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**			**2**
	10	**Основные понятия: условия труда, их виды**. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	[1] с. 38	
	11	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	[1] с. 52	
	Практические занятия			**2**
	12-13	**Практическое занятие № 2.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**Содержание учебного материала**		3
	14	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	[1] с. 116	
	15	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	[1] с. 119-120	
	16	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	[1] с. 116	
	Практические занятия			
	17-18	**Практическое занятие 3**. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	подготовить отчет о выполнении ПР	
	Самостоятельная работа			**1**
		Подготовить сообщение: «Опасные и вредные производственные факторы»		
РАЗДЕЛ 3. Электробезопасность и пожарная безопасность				**9**
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**			2
	19	**Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током**. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).	[1] с. 153	
	20	**2.Классификация условий работы по степени электробезопасности.** Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	[1] с. 157	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**			**2**
	21	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения, Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности	[1] с. 170	

	22	Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. . Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	[1] с. 184	
	Практические занятия			4
	23-24	**Практическое занятие 4.** Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	подготовить отчет о выполнении ПР	
	25-26	**Практическое занятие 5.** Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**			1
	27	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	[1] с. 218	
	Самостоятельная работа			1
		Подготовить сообщение: «Электробезопасность и пожарная безопасность»		
Промежуточная аттестация	**28**	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО ЧАСОВ				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется вучебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Столы ученические – 11 шт.,
- Стул – 22 шт.,
- Стол преподавателя – 1 шт.,
- Стул преподавателя – 1 шт.,
- Доска – 1 шт.;
- Стенды – 4 шт.
- Экран для проектора – 1 шт.,
- Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
- Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
- Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

ОП 05 Основы калькуляции и учета.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим занятиям и др.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Практические занятия проводятся в Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Промежуточный контроль осуществляется в форме дифференцированного зачета

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 11-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 318 с. – (Профессиональное образование. Повар, кондитер).

3. Косолапова Н.В. Охрана труда : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М. : КНОРУС, 2019. – 182 с. – (Среднее профессиональное образование).

4. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Дополнительная литература

1. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0706-1. – Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225643 – Режим доступа: по подписке.

2. Андреева Т.В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т.В. Андреева. – СПб : Троицкий мост, 2020. – 114 с. – ISBN 978-5-4377-0141-6. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL : https://www.iprbookshop.ru/89198.html

Интернет-ресурсы

1. Министерство промышленности и торговли Луганской Народной Республики. – https://minpromlnr.su/main.php?start&deystvie=1
2. Министерство экономического развития Луганской Народной Республики. – https://www.merlnr.su/
3. ГУП «Луганскстандартметрология» – https://www.csmlg.org/
4. Государственная служба горного надзора и промышленной безопасности ЛНР. – http://gosnadzorlnr.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели	Формы и методы контроля и оценки
Знать: - систему управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	– устный и письменный опрос; – анализ выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; – анализ решений вести себя в опасных и для жизни ситуациях; – анализ суждений обучающихся о травматизме, действиях, угрожающих здоровью человека
Знать: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - контролировать навыки, необходимые для	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	– оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; – демонстрация умений использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; – контроль выполнения самостоятельной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММа
учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Роман Оксана Владимировна- преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального цикла дисциплин, специалист I категории

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202__/202__учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ____» _____202__ г.

Председатель ЦК _____ _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202__/202__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ____» _____202__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**18**
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**22**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью изучения дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является использование английского языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков у обучающихся для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь	Знать
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Общее количество часов по дисциплине составляет 36 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 36 часов;

самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видами деятельности и приобретение соответствующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа	всего, часов	в т. ч. курсовая работа
	V семестр	**17**	**17**	**17**			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 1.** Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	6	6			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 2**. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	6	6	6			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.15	**Тема 3.** Составление меню. Название блюд	5	5	5			
	VI семестр	**19**	**19**	**19**			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 4.** Кухня. Производственные помещения и оборудование	4	4	4			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 5**. Кухонная, сервировочная и барная посуда	5	5	5			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 6.** Обслуживание посетителей в ресторане	4	4	4			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 7.** Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	4	4	4			
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		2	2				
Всего часов:		**36**	**36**	**36**			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. **Продукты питания и способы кулинарной обработки**	**Содержание лексического учебного материала**	6
	Типы магазинов. Наименования отделов. Продуктовые магазины. Наименования продовольственных товаров. Продукты, их количество и расфасовка. В хлебном магазине. В мясном магазине. В рыбном магазине. В овощном магазине. В супермаркете. На восточном рынке. Где лучше делать покупки? Разговор с покупателем. Покупки в США и Британии.	
	Грамматический материал:	
	-имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по	

	правилу, а также исключения. -артикль: определенный, неопределенный, нулевой, -глаголы to be, to have в Present Simple, -структура there +to be; -неопределенные местоимения;	
Тема 2. **Типы предприятий общественного питания и работа персонала**	**Содержание лексического учебного материала:**	6
	Классификация предприятий общественного питания. Отличительная особенность заведений ресторанного бизнеса. Рестораны Луганска. Кухни народов мира, представленные в ресторанах Луганска. Заказ блюд в ресторане. Персонал предприятий общественного питания. В кафе самообслуживания. В студенческой столовой. Правила этикета в ресторане.	
	Грамматический материал:	
	- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; - модальные глаголы: may, must, need, should, ought to; - глагол в Past Simple, таблица неправильных глаголов; - причастие (Participle II)	
Тема 3. **Составление меню. Название блюд**	**Содержание лексического учебного материала:**	5
	Базовые типы меню в ресторане. Ассортимент блюд и напитков для составления меню ресторана. Структура меню в ресторане. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню. Фирменные блюда. Закуски и салаты. Основные блюда меню ресторана. Десерт и напитки. Винная карта Особенности русской национальной кухни. Ассортимент блюд и напитков в ресторане русской кухни. Рецепт любимого блюда русской кухни	
	Грамматический материал:	
	- оборот either...or, neither…nor; - предлоги места и времени; - употребление глаголов в Past Simple, Present/Past Simple Passive, Present/Past/Future Simple	
Тема 4. **Кухня. Производственные помещения и оборудование**	**Содержание лексического учебного материала:**	4
	Ресторан изнутри. Как устроена кухня ресторана. Названия частей кухни и их назначение. Кухонный персонал. Система закупок и хранения продуктов. Соблюдение норм санитарии и гигиены	
	Грамматический материал:	
	- употребление глаголов в Present/Past/Future Perfect; - употребление глаголов в Past Simple VS Present Perfect - многофункциональность глагола to be в предложении.	
Тема 5. **Кухонная, сервировочная и барная посуда**	**Содержание лексического учебного материала:**	5
	Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь и инвентарь. Барная посуда	
	Грамматический материал:	
	- неличные формы глагола: инфинитив, герундий, их функции и способы перевода на русский язык, - сложносочиненные предложения.	
Тема 6.	**Содержание лексического учебного материала:**	4

Обслуживание посетителей в ресторане	Путь в профессию. Почему я выбрал профессию повара? Организация работы повара. Права и обязанности повара. Основные положения в работе шеф-повара. Организация работы официанта и бармена. Устройство на работу. В отделе кадров. Написание резюме	
	Грамматический материал:	
	- сложное дополнение (Complex Object); -инфинитивные и герундиальные обороты (Infinitive and Gerund Costructions) -относительные придаточные предложения (Relative Clauses)	
Тема 7. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание лексического учебного материала:**	4
	Кухни народов мира. Самые популярные национальные кухни мира. Лучшие национальные блюда мира. Рецепт блюда любимой кухни мира. Особенности питания американцев. Что едят в Британии? Традиционная английская еда. Рецепт популярного блюда британской кухни. Ирландская кухня. Какую национальную кухню предпочитаешь ты? Рецепт любимого блюда	
	Грамматический материал:	
	- конструкция to be going to do smth; -образование и употребление глаголов в Future Simple -имя прилагательное в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилам, исключения	
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		2
Всего часов		**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины производится в кабинете иностарнного языка

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета иностранного языка: учебная доска – 1 шт.; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя – 1 шт.; тумба – 1 шт.; комплект учебно-методической документации по дисциплине иностранный язык (английский); наглядные пособия, информационные стенды – 2 шт: демонстрационные материалы к занятиям на электронных носителях – 6 шт.; словари двуязычные – 15 шт.; раздаточный материал для практических занятий.

Технические средства обучения: ноутбук, динамики.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин по специальности должно предшествовать освоению предмета ОП.07 Иностанный язык в профессиональной деятельности или изучается параллельно: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДБ.03 История, ОДБ.05 География, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль: проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный и письменный опрос обучающихся на занятиях,
- проведение тестирования,
- написание изложений и сочинений,
- выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета. Задания для зачета состоят из устной темы, одного лексического упражнения профессиональной направленности и одного грамматического теста.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности,
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные и/или электронные издания

1. 1Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания =

English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. проф.учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с.

2. Дарская В. Г., Журавченко К. В и др. Новый деловой английский.– М. : Вече, 2020.

3. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: https://book.ru/book/952748 — Текст: электронный.

5. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

Дополнительные источники:

6. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, p.698, 2018.

7. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s book - Express Publishing, p. 145, 2019

8. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s CD - Express Publishing, p. 157, 2021

9. Global Beginner Coursebook. Кейт Пикеринг, Джеки Макэвой, - Оксфорд, Макмиллан, 2010 Global Elementary Coursebook. Линдсей Кленфилд, Ребекка Роб Бени, - Оксфорд, Макмиллан, p. 198, 2020

10. Global Pre-intermediate Coursebook. Линдсей Кленфилд, - Оксфорд, Макмиллан, p. 199, 2021

11. In Company Second Edition, Elementary Student's Book with CDRom. Саймон Кларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 240, 2021

12. In Company Second Edition, Pre-intermediate Student's Book with CD-Rom. Саймон Кларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 137, 2019

13. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 1 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 128

14. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 2 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p.128

15. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 3 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

16. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 4 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

17. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021,p.120

18. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism Express Publishingpages: p.120

4.4.3. Дополнительные источники с мультимедийным приложением:

19. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Beginner A1+ p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

20. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Beginner A2 p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

21. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Pre-Intermediate B1 p.155 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

Интернет- ресурсы: обучающие материалы

22. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.

23. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

24. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
25. www.handoutsonline.com
26. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
27. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
28. www.icons.org.uk

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
Умеет: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

\

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков, проведения выявления опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих им рисков, связанных с видами профессиональной деятельности для освоения квалификации официант, бармен.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

– владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

– оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;

знать:

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;

– прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства;

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

– основы военной службы и обороны государства;

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

– способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО)

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Учебная дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы /

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 36 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код компетенций (согласно ФГОС)	**Наименование результата обучения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)
ОК 01,02, О4, 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	**Раздел I.** Гражданская оборона	16	16	6			
ОК 01,02, О4, 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**	11	11	4			
ОК 01,02, О4, 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	**Раздел 3**. Основы военной службы.	8	8	4			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		**36**	**36**	**14**			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. Гражданская оборона				**16**
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	**Содержание учебного материала**			**4**
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Цели и задачи БЖД.	[3] с.77	
	2	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	[3] с.96	
	3	Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	[3] с.90	
	4	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	[3] с.259, 96,107, 116	
	Практические занятия			

	5 - 6	**Практическое занятие 1.** Разработка плана мероприятий по защите работающих в общественном питании от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК (общевойсковой защитный комплект).	подготовить отчет о выполнении ПР	2
Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, социальной обстановке	**Содержание учебного материала**			6
	7	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	[3] с.37, 41, 62,83, 92	1
	8	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	[3] с.37,41	1
	9	Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.	[3] с. 68, 77	1
	10	Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	[3] с. 68, 77	1
	11	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	[3] с. 62, 68, 77	1
	12	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	[3] с. 68, 77	1
	Практические занятия			**4**
	13-14	**Практическое занятие 2.** Отработка приёмов аварийно-спасательных работ и спасение людей Определение радиоактивного заражения местности. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		2
	15-16	**Практические занятия 3.** Определение отравляющих веществ в воздухе в опасных и безопасных концентрациях. Использование средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
РАЗДЕЛ 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				**11**
Тема 2.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**			**7**
	17	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.	[13] с.138	
	18	Виды ран. Способы обработки ран. Сердечный приступ и его признаки. Методы остановки кровотечения. Первая медицинская помощь при ранениях.	[13] с.144	
	19	Виды черепно-мозговой травмы. Признаки, наблюдающиеся при ушибе и сотрясении головного мозга, общей контузии. Первая медицинская помощь при таких травмах.	[3] с.253, 265	
	20	Первая помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	[3] с.259	
	21	Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности. Первая (доврачебная) помощь при инсульте	[3] с.265	

	22	Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током.	[3] с.255-257	
	23	Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	[3] с.264-280	
	Практические занятия			**4**
	24 –25	**Практическое занятие № 4.** Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	подготовить отчет о выполнении ПР	
	26 –27	**Практическое занятие № 5.** Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности, при электротравмах.	подготовить отчет о выполнении ПР	
РАЗДЕЛ 3. Основы военной службы.				7
Тема 3.1. Вооруженные силы.	**Содержание учебного материала**			3
	28	**Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий**	[3] с.142, 162, 166, 201	
	29	Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной службы.	[3] с.259	
	30	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	[3] с.68	
	31	Виды терроризма. Борьба с терроризмом.	[3] с.68	
	Практические занятия			4
	32-33	**Практические занятия 6.** Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.	подготовить отчет о выполнении ПР	
	34-35	**Практические занятия 7.** Правила поведения при обнаружении взрывоопасных веществ.	подготовить отчет о выполнении ПР	
Промежуточная аттестация	36	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО ЧАСОВ				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Столы ученические – 11 шт.,
- Стул – 22 шт.,
- Стол преподавателя – 1 шт.,
- Стул преподавателя – 1 шт.,
- Доска – 1 шт.;
- Стенды – 4 шт.
- Экран для проектора – 1 шт.,
- Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
- Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
- Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим занятиям и др.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Практические занятия проводятся в Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Промежуточный контроль осуществляется в форме Дифференцированного зачета

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности учебник и практикум для СПО / В.И. Каракеян, И.М. Никулина.— Москва, Издательство Юрайт, 2022.— 313 с.

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

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

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

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

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

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

Основные электронные издания

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

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

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

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

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

Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знать: – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики; – прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО); - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	устный и письменный опрос; анализ выполнения заданий самостоятельной работы; оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; анализ решений вести себя в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера; анализ суждений обучающихся об экстремизме, терроризме, действиях противоправного и асоциального поведения.
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д	оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; контроль выполнения самостоятельной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины общепрофессионального цикла ОП.09 Физическая культура

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Сулик Максим Юрьевич, преподаватель дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального учебного циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.09 Физическая культур является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины ОП.09 Физическая культура является физическое воспитание личности, приобретение знаний, умений и навыков в области физической культуры, физическое совершенствование, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Учебная дисциплина ОП.09 «Физическая культура» в среднем профессиональном образовании призвана решать следующие **задачи:**

- совершенствование функциональных возможностей организма и укрепление индивидуального здоровья;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья в условиях производства, на рабочем месте;
- освоение системы знаний о занятиях физической культуры, их роли и значения в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятия физическими упражнениями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения;

уметь: 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.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 48 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, из них теоретические занятия 4 часов, практические занятий 44 часа;

– самостоятельной работы – 0 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
Профессиональные компетенции	
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.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Общие компетенции	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Физическая культура

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа(проект), часов
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	2	2				
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 1.2 Общая физическая подготовка	10	2	8			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 2.1 Лёгкая атлетика	4		4			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.1 Баскетбол	8		8			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.2 Волейбол	5		5			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.3 Футбол	5		5			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.4 Настольный теннис	7		7			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.5 Спортивная гимнастика и акробатика	7		7			
Промежуточная аттестация: зачет/дифференцированный зачет		3					
Всего часов:		**48**	**4**	**44**			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.09 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Домашнее задание	Объем часов
Курс I семестр I				
Основное содержание				
Раздел 1. Физическая культура				**12**
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**			**2**
Общекультурное и социальное значение физической	1	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.	Подготовить реферат: «Здоровый образ жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья»	1

культуры. Здоровый образ жизни	2	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности.	Подготовить реферат: «Здоровый образ жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья»	1
Тема 1.2 Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**			**2**
	3	Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей.	Подготовить реферат на тему: «Умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах»	1
	4	Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности	Подготовить реферат на тему: «Умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах»	1
	Тематика практических работ (занятий)			
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ.			**8**
	5	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами,	Упражнения ППФП	1
	6	Комплекс упражнений для развития развитие скоростно-силовых качеств.	Упражнения ППФП	1
	7	Комплекс упражнений для развития ловкости.	Упражнения ППФП	1
	8	Комплекс упражнений для развития гибкости.	Упражнения ППФП	1
	9	Комплекс упражнений для развития силовых качеств.	Упражнения ППФП	1
	10	Комплекс упражнений для развития координации движений.	Упражнения ППФП	1
	11	Комплекс упражнений для развития общей выносливости. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	12	**Зачет**		1
	Итого часов по 3 семестру			**12**
Курс I Семестр II				
Раздел 2. Легкая атлетика				**4**
Тема 2.1 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			
	13	Инструктаж по ТБ. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности.	Упражнения ППФП	1
	14	Эстафетный бег. Прыжки в длину.	Упражнения ППФП	1
	15	Техника спортивной ходьбы.	Упражнения ППФП	1
	16	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Раздел 3. Спортивные игры				
Тема 3.1 Баскетбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**8**

	17	Инструктаж по ТБ. Баскетбол, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях спортивными играми. История и правила игры.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	18	Тактика игры в нападении. Тактика игры в защите в баскетболе.	Упражнения ОФП	1
	19	Специально подготовительные упражнения в б/б. Совершенствование стойки баскетболиста.	Упражнения ППФП	1
	20	Совершенствование техники ведения и передачи мяча: двумя руками от груди, об пол, из-за головы одной рукой.	Упражнения ОФП	1
	21	Совершенствование техники ведения и передачи мяча. Передача мяча – зачёт. Совершенствование техники «штрафного броска». Броски по кольцу с места и в движении. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ППФП	1
	22	Совершенствование техники «двойного шага». «Штрафной бросок» – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	23	«Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	24	**Зачет**		1
	Курс II Семестр III			
Тема 3.2 Волейбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**5**
	25	Инструктаж по ТБ. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	26	Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков.	Упражнения ОФП	1
	27	Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.	Упражнения ППФП	1
	28	Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра	Упражнения ОФП	1
	29	Двусторонняя игра с совершенствованием техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Тема 3.3 Футбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**5**
	30	Инструктаж по ТБ. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча.	Подготовить сообщение на тему: «Тактика игры в нападении»	1
	31	Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.	Упражнения ОФП	1
	32	Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам.	Упражнения ППФП	1
	33	Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	34	**Зачёт**		1
	Курс II Семестр IV			
Тема 3.4 Настольный теннис	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**7**
	35	Инструктаж по ТБ.	Подготовить доклад на тему:	1

		Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка.	«Основы судейства»	
	36	Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	Упражнения ОФП	1
	37	Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча.	Упражнения ППФП	1
	38	Тактика игры, стили игры.	Упражнения ОФП	1
	39	Тактические комбинации.	Упражнения ППФП	1
	40	Выполнение атакующих приемов техники игры.	Упражнения ОФП	1
	41	Контрольный норматив: жонглирование	Упражнения ППФП	1
Тема 3.5 Спортивная гимнастика и акробатика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических занятий			**7**
	42	Инструктаж по ТБ. Строевые упражнения, строевой шаг. Совершенствование комплекса ритмической гимнастики.	Конспектирование и выполнение комплекса ритмической гимнастики. Комплекс упражнений стретчинга.	1
	43	Изучение комплекса степ – аэробики. Изучение элементов акробатики (кувырок вперёд, равновесие).	Упражнения ОФП	1
	44	Совершенствование комплекса степ – аэробики. Изучение элементов акробатики (кувырок назад, равновесие, стойка на лопатках, на голове).	Упражнения ППФП	1
	45	Совершенствование комплекса акробатических упражнений. Изучение комплекса упражнений в равновесии на гимнастическом бревне.	Упражнения ОФП	1
	46	Комплекс упражнений для развития гибкости. Знакомство с комплексом стретчинга. Подтягивание на перекладине. Знакомство с техникой опорного прыжка.	Упражнения ППФП	1
	47	Совершенствование комплекса степ – аэробики. Совершенствование техники опорного прыжка. Знакомство с техникой лазания по канату. ОФП. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	48	**Дифференцированный зачёт**		**1**
Итого по дисциплине в т.ч. аудиторных				**48** **44**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

– (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

– оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания.

Ядро для толкания.

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

Скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов).

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная.

Открытые спортивные площадки

Стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общеобразовательной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в спортивном зале, практические занятия - в спортивном зале и на спортивной площадке согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих

компонентов:

- устный опрос обучающихся на занятиях,
- ответы на тестовые вопросы;
- выполнение практических заданий;
- контрольные нормативы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании семестра в виде зачета, по окончании курса - дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 07.03.2024).
2. Борисова М.М., Губжоков З.Б. Физическая культура: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Академия
3. Борисова М.М. Физическая культура: практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования; Академия
4. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва: КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083 (дата обращения: 07.03.2024). — Текст: электронный.
5. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838 (дата обращения: 07.03.2024).
6. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006
7. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 07.03.2024).
8. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 07.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849 (дата обращения: 07.03.2024).
10. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 07.03.2024).

— Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Решетников, Н. В. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

12. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 07.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва: КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 07.03.2024). — Текст: электронный.

Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 07.03.2024). — Текст: электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном исоциальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; – средства профилактики перенапряжения.	- правильность применения профессиональной терминологии; − перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; − перечисление критериев здоровья человека; − характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; − перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;	Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета

	− представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; − представление профессиональных заболеваниях; − представление о медико- гигиенических средствах восстановления организма.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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 деятельности.	Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе профессий	Экспертная оценка результатов деятельности, обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины **ОП.10(в). Психология личности и профессиональное самоопределение**

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего обющего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПн.10 Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

-применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

– использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

– на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

– планировать и составлять временную перспективу своего будущего;

– успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

– основы и сущность профессионального самоопределения;

– простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

– современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

– основные принципы и технологии выбора профессии;

– методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснования включения в программу
-	-	Раздел I. Введение в дисциплину	**2**	Требования ФГОС Требования заказчика кадров
-	-	Раздел II. Психология общения	**8**	
-	-	Раздел III Личность в профессиональном общении	**10**	
-	-	Раздел IV Сложные ситуации в профессиональной деятельности	**6**	
-	-	Раздел V Этика и деонтология профессиональной деятельности	**5**	
		Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)	**1**	
		ИТОГО	**32**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 26 часов; в том числе:
лекций – 12 часов;
практические занятия – 14 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Профессиональные компетенции	
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.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПн.10 Психология личности и профессиональное самоопределение

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел I. Введение в дисциплину	**2**	**2**				
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел II. Психология общения	**8**	**7**	**2**		**1**	
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел III Личность в профессиональном общении	**10**	**8**	**4**		**2**	
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел IV Сложные ситуации в профессиональной деятельности	**6**	**4**	**4**		**2**	
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел V Этика и деонтология профессиональной деятельности	**5**	**4**	**4**		**1**	
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)		**1**	**1**				
Всего часов:		**32**	**26**	**14**		**6**	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел I. Введение в дисциплину		**2**
Тема 1.1 Профессиональная деятельность и общение	Содержание учебного материала	
	Введение. Роль общения в жизни человека. Понятие «профессиональная деятельность», «профессиональное общение», «профессиональная культура». Психологическая компетентность и личный успех. Особенности профессиональной деятельности повара, кондитера Психология, предмет, объект психологии профессионального общения. Взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения. Основы и сущность профессионального самоопределения	
Раздел II. Психология общения		**8**
Тема 2.1 Психологическая характеристика процесса общения	Содержание учебного материала	
	Характеристика общения. Структура общения. Функции общения. Виды общения. Уровни общения. Цели, функции, виды и уровни общения. Деловое общения. Понятие делового общения. Принципы делового общения. Формы делового общения. Взаимосвязь общения и деятельности. Простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека	3
	Самостоятельная работа обучающихся Дискуссия «Преимущества и недостатки односторонней коммуникации»	1
Тема 2.2 Методы воздействия на субъекты общения	Причины плохой коммуникации. Коммуникативная компетентность. Механизмы процесса восприятия. Методы воздействия на субъекты общения. Механизмы взаимопонимания в общении. Установление психологического контакта. Психологический контакт. Принципы установления психологического контакта. Приемы установления психологического контакта. **Практическое занятие № 1-2**. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Определение методов воздействия на субъекты общения. Методы исследования общения. Ролевое общение (решение задач). Тренинг общения: тренинг эффективного слушания, эффективного общения	4
Раздел III Личность в профессиональном общении		**10**
Тема 3.1 Познавательные процессы в профессиональном общении	Классификация познавательных процессов. Функции познавательных процессов. Интеллект и общение. Виды социальных взаимодействий. Понятия «эмоции» и «чувства». Классификация эмоций**.** Расстройства эмоциональной сферы. Механизмы взаимопонимания в общении. Современное состояние рынка труда, мирпрофессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью	**3**
	Практическое занятие № 3. Определение познавательных процессов и эмоционального со стояния в профессиональном общении	1
Тема 3.2 Личностные проявления субъектов общения	Человек, индивид, индивидуальность. Возрастные, гендерные, национальные особенности личности**.** Способности**.** Темперамент. Воля. Механизмы взаимопонимания в общенииКонституциональная типология личности. Психогеометрическая типология личности. Механизмы взаимопонимания в общении.	5
	Практическое занятие № 4. Анализ личностных проявлений на субъекты профессионального общения. **Практическое занятие № 5.** Характер и типы акцентуации характера	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Склонности к риску; Исследование волевой саморегуляции.	2
Тема 3.3 Мотивация и стимулирование профессиональной	Мотив, мотивация, стимул. Потребности (иерархия потребностей А. Маслоу). Притяза- ния на успех. Социальные проблемы мотивации. Роли и ролевые ожидания в общении. Мотивационные факторы. Проектирование развития мотивации. Результаты мотивационной активности. Роли и ролевые ожидания в общении.	2

деятельности	**Практическоезанятие № 6.** Изучение методики мотивации в профессиональной деятельности (К. Замфир в модификации А.А. Реана)	1
Раздел IV Сложные ситуации в профессиональной деятельности		**11**
Тема 4.1 Конфликты и его психологическая характеристика. Пути преодоления конфликтов	Конфликт, его социальная значимость. Структура конфликта. Функции конфликта. Динамика конфликта. Типология конфликтов. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Основные принципы и технологии выбора профессии;	1
	Практическое занятие № 7. Анализ конфликтов и его психологической характеристики. **Практическое занятие № 8.** Особенности механизма возникновения конфликта.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Конфликт, его социальная значимость	1
Тема 4.2 Профессиональные стрессы	Понятие о стрессе. Признаки и механизм протекания стресса. Виды профессионального стресса. Основные последствия стресса. Взаимосвязь общения и деятельности. Синдромэмоционального выгорания (СЭВ), синдром профессионального выгорания. Симптомы СЭВ. Факторы, способствующие профессиональному выгоранию**.** Стадии СЭВ**.** Предупреждение эмоционального и профессионального выгорания. Виды социальных взаимодействий.	2
	Практическое занятие № 9 Определение конфликта, пути их преодоления Упражнения коммуникативной рефлексии в ситуациях делового конфликта; **Практическое занятие № 10.** Техника общения с конфликтными клиентами	2
	Самостоятельная работа: 1.Напишите эссе-рассуждение на тему: «Как повару избежатьсиндрома эмоционального выгорания?»	1
Раздел V Этика и деонтология профессиональной деятельности		**8**
Тема 5.1 Аспекты деятельности повара, кондитера. Маркетинг в общественном питании	Функции профессиональной этики Взаимоотношения работника сколлегами, психологический климат коллектива кухни. Виды социальных взаимодействий. **Практическое занятие № 11.** Приоритетные качества работника общественного питания. Типы посетителей кафе**.**Виды социальных взаимодействий. Понятие «маркетинг». Цели и задачи маркетинга. Особенности маркетинга в общественном питании. Реклама, ее назначение. Общие требования к рекламному продукту**.** Эффективность рекламы**.Практическое занятие № 12.** Рекламная деятельность повара, кондитера. Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.	2
	Практическое занятие № 13. Профессиональная тактика работника общественного питания. Определение пути формирования психологического климата; Тренинг сплочения коллектива; Определение типов клиентов (решение ситуационных задач); Определение тактики взаимоотношений с разными категориями клиентов (деловые игры)	2
	Практическое занятие № 14. Анализ рекламной деятельности работника общественного питания. Определение условий, стратегий и тактики рекламной деятельности; Изучение правовых документов, регламентирующих рекламную деятельность в различных сферах; Составление проектов рекламы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка презентации на тему: «Что такое «вербальный имидж человека»?	1
	Дифференцированный зачет	1
Всего:		**32/26/6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено помещени:

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

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1. Основные печатные издания

1. Макарова, И. В. Общая психология : учебное пособие для среднего профессиональ- ного образования / И. В. Макарова. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 185 с. — (Профес сиональное образование).

4.2.2.Дополнительная литература:

1. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности : учебное по- собие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456862

2. Макарова, И. В. Общая психология : учебное пособие для среднего профессиональ- ного образования / И. В. Макарова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профес- сиональное образование). — ISBN 978-5-534-00903-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451116

4.2.3. Интернет-ресурсы:

http://www.1september.ru

http://psychology.net.ru- сайт Мир психологии. http://azps.ru/handbook/k/koif429.html- сайт Психология.

http://www.edu.ru- Федеральный портал Российское образование.http://www.conflicktology.narod.ru. - сайт Конфликтология.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; - планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	– устный и письменный опрос; – анализ выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; – анализ решений вести себя в опасных и для жизни ситуациях; – анализ суждений обучающихся о травматизме, действиях, угрожающих здоровью человека
Знать: - основы и сущность профессионального самоопределения; - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии; - методы и формы поиска необходимой информации дляэффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. - достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	– оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; – демонстрация умений использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; – контроль выполнения самостоятельной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.
- примерной рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Цифровая грамотность» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: получение обучающимися знаний о цифровой экономики и принципах её регулирования.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных ***задач***:

– освоение системы базовых знаний, отражающих содержание понятий информационные технологии и цифровая грамотность;

– овладение умениями применять, анализировать ключевые технологии промышленной революции, используя при этом цифровые формы взаимодействия;

– применение знаний по основам цифровой грамотности в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа;
- находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк;
- создавать и изменять цифровой контент;
- использовать цифровые инструменты;
- грамотно управлять информационными ресурсами;
- безопасно обмениваться информацией;
- защищать устройства и персональные данные;
- вырабатывать варианты реализации программного обеспечения;
- эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем.

знать:

- виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети;
- способы сортировки и анализа найденной информации;
- способы создания и редактирования мультимедийного контента;
- основы информационной безопасности;
- технологии и процессы цифрового производства;
- сферы применения больших цифровых данных;
- правила общения в социальных сетях и этические нормы;
- виды ответственности за неправомерные действия в сети;
- особенности проектного подхода к организации деятельности;
- возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
1.	Углубление профессиональных компетенций	Расширение знаний и приобретение умений для освоения профессии Повар, кондитер	Тема 1. Коммуникация в интернете	**9**	Требования заказчикаов кадров
			Тема 2. Работа с персональным и данными.	**8**	
			Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**6**	
			Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**6**	
			Тема 5. Цифровое производство	**4**	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 36 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 34 часа,
в т.ч.:
практические занятия – 28 часов;
самостоятельна работа – 2 часа
промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Наименование и код компетенции	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в	-сформировать умение идентифицировать профессиональные задачи, требующие применения цифровых технологий. Студент должен научиться распознавать ситуации, в которых использование цифровых инструментов позволит повысить эффективность работы, сократить время на выполнение задач или улучшить качество результата. - применять способность выбирать подходящие цифровые инструменты и технологии. Обучающийся должен уметь подбирать программное обеспечение, онлайн-сервисы, аппаратные средства и другие ресурсы, которые наилучшим образом соответствуют конкретной профессиональной задаче. Это может включать выбор между офисными программами, специализированными приложениями, облачными технологиями, инструментами для работы с данными и т. д. - применять навык адаптации цифровых решений под конкретный контекст. Обучающийся должен учитывать особенности профессиональной сферы, требования к безопасности данных, доступные ресурсы (время, бюджет, технические возможности) и другие факторы при выборе способов решения задачи. - сформировать умение оценивать эффективность и риски применения цифровых технологий. Обучающийся должен научиться анализировать, насколько выбранное решение соответствует целям задачи, оценивать потенциальные риски (например, связанные с безопасностью данных или совместимостью систем) и корректировать подход при необходимости. - применять навык интеграции цифровых инструментов в рабочий процесс. Обучающийся должен уметь внедрять выбранные технологии в повседневную профессиональную деятельность, обучать коллег их использованию (если это необходимо) и контролировать результативность применения цифровых решений. - иметь готовность к постоянному обновлению знаний о цифровых технологиях. В условиях быстрого развития технологий важно умение следить за новыми инструментами и методиками, оценивать их потенциал для решения профессиональных задач и

	познавательной и социальной практике.	оперативно осваивать актуальные решения.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- сформировать умение определять задачи для поиска информации; - применять умение определять необходимые источники информации; - уметь планировать процесс поиска, выстраивать стратегию поиска информации: определять последовательность действий, распределять время и ресурсы, выбирать оптимальные методы и инструменты. - научиться структурировать получаемую информацию, владеть приёмами систематизации данных (например, создание таблиц, схем, ментальных карт), чтобы упорядочить информацию и облегчить её анализ; - выделять наиболее значимое в перечне информации, фильтровать данные, отличать ключевую информацию от второстепенной, выявлять противоречия и несоответствия. - оценивать практическую значимость результатов поиска, анализировать, насколько полученные данные релевантные задаче, полезны для решения профессионального вопроса и актуальны. - сформировать умение оформлять результаты поиска; - сформировать умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - проверять достоверность информации, владеть методами верификации данных, уметь проводить сравнительный анализ источников, оценивать их авторитетность и актуальность; - интерпретировать информацию, анализировать данные, извлекать скрытые смыслы, делать обоснованные выводы и применять информацию для решения профессиональных задач. - применять принципы работы современных информационных технологий и цифровых инструментов; - использовать методы поиска и анализа информации в цифровой среде; - выучить основы информационной безопасности и этики работы с данными; - рассмотреть особенности применения цифровых технологий в конкретной профессиональной сфере.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи,	- сформировать умение планировать профессиональное развитие с учётом цифровых технологий; - сформировать навык адаптации цифровых инструментов для личностного роста; - использовать цифровые технологии в предпринимательской деятельности; - сформировать навык работы с цифровыми инструментами для финансового планирования. - научиться оценивать риски и безопасность при использовании цифровых инструментов в

грамотности в различных жизненных ситуациях	созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	предпринимательской и финансовой сферах. - применять навык интеграции цифровых технологий в бизнес-процессы. - использовать данные и аналитику для принятия решений в предпринимательской деятельности. - сформировать навык коммуникации и сотрудничества в цифровой среде. - применять принципы работы современных цифровых инструментов для саморазвития и предпринимательства; - выучить основы цифровой экономики и её влияние на профессиональную сферу; - использовать методы использования данных для принятия бизнес-решений; - применять правила информационной безопасности при работе с финансовыми и бизнес-данными; - изучить возможности цифровых технологий для управления личными и профессиональными проектами.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое	- владеть информационной и цифровой терминологией и системой базовых информационных понятий, умение применять понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- сформировать умение читать и понимать профессиональную документацию на государственном языке. терминологию. Это включает работу с инструкциями, отчётами, стандартами, контрактами и другими типами профессиональных текстов; - применять навык работы с профессиональной документацией на иностранном языке. Это может включать изучение терминологии, особенностей стиля и формата международных стандартов, контрактов, научных статей, технических описаний и т.п.; - использовать цифровые инструменты для работы с многоязычными текстами, научиться применять онлайн-переводчики, специализированные словари, программы для проверки грамматики и стилистики, а также другие цифровые ресурсы, которые помогают работать с текстами на разных языках. Важно уметь оценивать достоверность и качество перевода, выбирать подходящие инструменты в зависимости от задачи; - применять навык адаптации текстов под разные языковые и культурные контексты; - использовать цифровые базы данных и библиотеки для поиска профессиональной документации; - сформировать навык оформления документов в соответствии с международными стандартами; - анализировать и сравнивать информацию из источников на разных языках, сопоставлять данные из русскоязычных и иностранных источников, выявлять противоречия, оценивать достоверность и актуальность информации; - знать основы терминологии и стилистики в профессиональной сфере на государственном и иностранном языках; - выучить принципы работы цифровых инструментов для перевода и анализа текстов; - знать особенности оформления документов в соответствии с международными стандартами; - использовать методы поиска и оценки качества профессиональной документации на разных языках;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся следующими общими профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО

Общие компетенции	
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1 .	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Профессиональные компетенции	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Тематический план учебной дисциплины ОПц. 10 Основы цифровой грамотности

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09,	Тема 1. Коммуникация в интернете	**9**	9	8			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1. ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1,	Тема 2. Работа с персональными данными.	**8**	8	7			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09,	Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**6**	5	4		1	
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**6**	5	4		1	
ОК 01, ОК 03, ОК 09	Тема 5. Цифровое производство	**4**	4	2			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**1**	**1**				
Всего часов		**36**	**34**	**28**		**2**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов
Тема 1. Коммуникация в интернете	**Содержание учебного материала**			**9**
	1	Электронная коммерция в Интернете.	Выучить конспект	1
	2	Электронные финансы.	Составить перечень	1
	3	Мобильные угрозы. Фишинговые ссылки.	Найти ссылки	1
	Практическая работа 1			
	4	Мессенджеры и почтовые сервисы.	Сравнительный анализ	1
	5	Мессенджеры и почтовые сервисы.	Настройка почтового ящика	1
	6	Мессенджеры и почтовые сервисы.	Безопасная переписка (составить план)	1
	Практическая работа 2			
	7	Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной)	Создать документ на тему «Мои планы на семестр»	1

	8	Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной)	Таблица сравнения табличных процессоров	1
	9	Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной)	Поиск онлайн серверов	1
Тема 2. Работа с персональными данными	**Содержание учебного материала**			**8**
	10	Технологии нейронных сетей	Выучить конспект	1
	11	Шифрование данных	Составить план	1
	12	Кодирование и декодирование информации	Схема кодировки информации	1
	Практическая работа 3			
	13	Способы применения нейронных сетей	Написать примеры применения	1
	14	Способы применения нейронных сетей	Отчет по практической работе	1
	Практическая работа 4			
	15	Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств.	Пример защиты данных	1
	Практическая работа 5			
	16	Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	Определить фэйковую информацию	1
	17	Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	Найти информацию по вариантам	1
Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**Содержание учебного материала**			**7**
	Практическая работа 6			
	18	Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными	Список облачных хранилищ	1
	19	Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными	Список услуг	1
	Практическая работа 7			
	20	Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий.	Пример мультимедийного контента	1
	21	Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Моя профессия – моя гордость	Эссе	1
Тема 4.	**Содержание учебного материала**			**7**

Конфиденциальность и безопасность в интернете	**22**	Этические нормы коммуникаций в сети.	Выучить нормы	1
	23	Кибербуллинг.	Выучить определния	1
	24	Эмоциональные и социальные опасности Интернете.	Составить список опасностей	1
	Практическая работа 8			
	25	Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	Составить перечень персональных данных	1
	26	Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	Ответить на вопросы	1
	27	Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	Отчет о проделанной практической работе	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Как отличить опасную информацию на просторах интернета	Устный доклад	1
Тема 5. Цифровое производство	**Содержание учебного материала**			**4**
	28	Защита цифровых устройств	Выучить конспект	1
	29	Защита цифровых устройств	Виды защиты	1
	Практическая работа 9			
	30	АСУ различного назначения, примеры их использования	АСУ повара, привести примеры	1
	31	АСУ различного назначения, примеры их использования	АСУ кондитера, привести примеры	1
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет				**1**
Всего				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);
- демонстрационное оборудование;

технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Сулейманов М.Д., Цифровая грамотность / Сулейманов М.Д., Бардыго Н.С. – М.:Креативная экономика, 2022. – 324 с.

Электронные ресурсы

1. https://znanium.com/bookread2.php?book=495249
2. Цифровой бизнес: учебник / под науч. ред. О.В. Китовой. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 418 с. - Режим доступа:https://znanium.com/bookread2.php? book=905363
3. Цифровая грамотность для экономики будущего / Л.Р. Баймуратова [и др.]; Аналитический центр НАФИ. – М.: НАФИ, 2018. - 86 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1031306

Дополнительные издания:

1. Цифровая грамотность, пособие, Автор: к.пед.наук. Денис ДУБОВЕР. Донской государственный технический университет, Областной центр информационной грамотности. Ростов-на-Дону, 2021 г.

2. Цифровая грамотность. Секреты успешного поиска и обработки информации, Владимир Лавров, 2022.

3. Цветкова М.С. Информатика: Методическое пособие: метод. пособие для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2021 (1)

4. Дети и технологии / Т.А. Аймалетдинов [и др.] ; Аналитический центр НАФИ. - М.: НАФИ, 2018. - 72 с. - Режимдоступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1031314

5. Партыка, Т.Л. Информационная безопасность : учеб. пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. - 5-е изд., перераб. идоп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. - 432 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=915902

6. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 186 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=959818

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать:		
- виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети; - способы сортировки и анализа найденной информации; - способы создания и редактирования мультимедийного контента; - основы информационной безопасности; - технологии и процессы цифрового производства; - сферы применения больших цифровых данных; - правила общения в социальных сетях и этические нормы; - виды ответственности за неправомерные действия в сети; - особенности проектного подхода к организации деятельности; - возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.	Обучающийся планирует информационный поиск; определяет характеристики базовых системных программных продуктов; создает документы в различных прикладных программах; описывает устройство компьютерных сетей	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет.
Уметь:		
- проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа; - находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк; - создавать и изменять цифровой контент; - использовать цифровые инструменты; - грамотно управлять информационными ресурсами; - безопасно обмениваться информацией; - защищать защищать устройства и персональные данные; - вырабатывать варианты реализации программного обеспечения; - эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем.	формулирует методы и средства сбора, хранения, обработки, передачи информации; владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов; уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; разбивать процесс решения задачи на этапы; создает и отправляет документы по электронной почте; решает прикладные задачи с использованием текстового редактора и табличного процессора; перечисляет основные принципы информационных и телекоммуникационных технологий перечисляет основные методы информационных и телекоммуникационных технологий.	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.12 (в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Золкина Татьяна Павловна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК ___

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 (в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков для освоения квалификации повар ↔ кондитер.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной
- деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках
- профессиональной деятельности;
- определять источники финансирования.

знать:

- номенклатуру 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;
- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Учебная дисциплина реализуется в рамках вариативных часов образовательной программы.

В случае использования часов вариативной части необходимо представить обоснование их использования по форме:

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
-	-	**Раздел 1.** Основы предпринимательской деятельности	**19**	Требования ФГОС
-	-	**Раздел 2.** Основы финансовой грамотности	**12**	
-	-	**Промежуточная аттестация:** семестровая	**1**	
		Всего часов:	**32**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 32 часа, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся 32 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся ____ 26 часов;
самостоятельной работы обучающихся 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 (в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11	**Раздел 1.** Основы предпринимательской деятельности	18	16	6		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11	**Раздел 2.** Основы финансовой грамотности	14	10	4		4	
Промежуточная аттестация: семестровая							
Всего часов:		**32**	**26**	**10**		**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				
Тема 1.1. Сущность предпринимательства и его виды	**Содержание учебного материала**			
	1	Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности.	[1] с. 6-7 [4] с. 4-10	1
	2	Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство. Сущность инновационного предпринимательства. Региональные сети	[1] с. 7-11 [4] с. 4-10	1
	Практические занятия			
	3	**Практическое занятие № 1.** Инструктаж по ТБ. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.2. Принятие предпринимательского решения	**Содержание учебного материала**			
	4	Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Факторы косвенного воздействия на принятие управленческих решений	[1] с. 48-50-	1
	5	Налогообложение предпринимательской деятельности Технология принятия предпринимательских решений	[4] с. 41-51	1

	Практические занятия			
	6	**Практическое занятие № 2.** Инструктаж по ТБ. Формирование цены товара. Управление издержками производства. Определение границ объема производства	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	**Содержание учебного материала**			
	7	Выбор сферы деятельности нового предприятия. Технико-экономическое обоснование создания нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение	[4] с. 15-25	1
	8	Учредительные документы Государственная регистрация предприятий Лицензирование деятельности предприятий. Оформление документов для открытия расчетного счета в банке	[4] с. 15-25	1
	Практические занятия			
	9	**Практическое занятие № 3.** Инструктаж по ТБ. Разработка бизнес-плана	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	10	**Практическое занятие № 4.** Инструктаж по ТБ. Составление пакета документов для открытия своего дела	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.4. Организационно управленческие функции предприятия	**Содержание учебного материала**			
	11	Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии	[4] с. 22-25, 68-74	1
	12	Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предприятия	[4] с. 22-25, 68-74	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение (презентацию) на тему Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности.		1
Тема 1.5. Предпринимательский риск	**Содержание учебного материала**			
	13	Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки. Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска (сообщение): страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт	[4] с. 78-89	1
	Практические занятия			
	14	**Практическое занятие № 5.** Инструктаж по ТБ. Основные способы снижения риска. Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение (презентацию) на тему Франчайзинг		
Тема 1.6. Ответственность субъектов	**Содержание учебного материала**			
	15	Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения	[5] с. 135-147	1

предпринимательской деятельности		гражданской ответственности предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений		
	Практические занятия			
	16	**Практическое занятие № 6.** Инструктаж по ТБ. Определение видов ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций	повторить конспект	1
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ				**5**
Тема 2.1. Личное финансовое планирование	**Содержание учебного материала**			
	17	Формирование понятия человеческого капитала. Формирование знаний о применении человеческого капитала. Принятие решений о личном финансировании. Определение целей, подбор альтернатив. Активы и пассивы	[2] с. 62-73	1
	18	Доходы и расходы. Составление текущего и перспективного личного финансового бюджета. Основные источники дохода. Типичные уровни доходов и расходов в течение жизни человека	[2] с. 62-73	1
	Практические занятия			
	19	**Практическое занятие № 7**. Инструктаж по ТБ. Составление текущего личного финансового плана. Личное финансовое планирование. Стратегия и тактика в финансовой игре	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Рассмотрите кейс «Покупка загородного участка с домом для летнего отдыха »	[3] с. 6	1
Тема 2.2 Депозиты.	**Содержание учебного материала**			
	20	Накопления, инфляция, причины инфляции, расчет инфляции. Депозит. Оценка рисков. Проценты по депозитам	[2] с. 114-117	1
	21	Преимущества и недостатки депозита. Условия и содержание депозита. Номинальная ставка, реальная ставка, депозитный договор. Виды банковских депозитов. Банки, банковские вклады, финансовые риски	[2] с. 114-117	1
	Практические занятия			
	22	**Практическая работа № 8**. Инструктаж по ТБ. Расчет доходов по депозитам с учетом различных условий по ним	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Рассмотрите кейс «Открытие депозита с учетом страхового возмещения»	[3] с. 65	1
Тема 2.3. Кредиты.	**Содержание учебного материала**			
	23	Понятие кредита. Знакомство с основными характеристиками кредита. Выгода при выборе кредита. Стоимость кредита. Типичные ошибки при использовании кредита	[1] с. 90-108, 123-133	1
	Практические занятия			
	24	**Практическая работа № 9**. Инструктаж по ТБ. Вычисления по уменьшению стоимости кредита	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			

		Рассмотрите кейс «Покупка автомобиля»	[3] с. 113	1
Тема 2.4. Расчетно-кассовые операции	**Содержание учебного материала**			
	25	Банковская система, экономические ситуации. Знакомство с выбором банковской карты. Виды банковских карт (дебетовая и кредитная). Банковская прибыль. Основные виды банковских процентов. Пластиковые карты. Банкоматы, мобильные банки. Применение пластиковых карт в расчетах и платежах, различие между дебетовыми и кредитными картами. Хранение обмен и перевод денег. Различные виды платежных средств. Формы дистанционного банковского обслуживания	[5] с. 138-147	1
	Практические занятия			
	26	**Практическая работа № 10.** Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Рассмотрите кейс «Мобильный банк» и услуга «автоплатеж»	[3] с. 138	1
Промежуточная аттестация - семестровая				
ВСЕГО ЧАСОВ				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально- гуманитарных и экономических дисциплин

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Стул – 27 шт.,
2. Стол – 2 шт.,
3. Парта ученическая – 13 шт.,
4. Системный блок – 1 шт.,
5. Экран – 1 шт.4
6. Информационные стенды – 7 шт.;
7. Телевизор – 1 шт.;
8. Шкафы секционные – 3 шт.;
9. Горка – 1 шт.;
10. Монитор: LG W 1943 C LED 19 -1 шт.,
11. Свич: Tp-link – 1 шт.
12. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
13. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
14. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

предшествует освоению данной дисциплины или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете Социально-гуманитарных и экономических дисциплин)

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим работам, выполнения контрольных работ и др.

Промежуточный контроль осуществляется в форме семестровой.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 111 с. — ISBN 978-5-4497-3813-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/144366 (дата обращения: 29.08.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Каджаева, М. Р.. Финансовая грамотность : учебник / М. Р. Каджаева, Л. В. Дубровская – М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 304 с. - ISBN 978-5-0054-0903-4.

3. Каджаева, М. Р.. Финансовая грамотность. Практикум : учеб.пособие / М. Р. Каджаева, Л. В. Дубровская – М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 96 с. - ISBN 978-5-0054-1645-2.

Электронные издания:

4. Кисова, А. Е. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие для СПО / А. Е. Кисова, К. В. Барсукова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-00175-120-5, 978-5-4488-1519-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/121370 (дата обращения: 29.08.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники:

5. Федорянич, О. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли : учебник / О. И. Федорянич.5-е изд., испр. и доп. М. : Академия, 2024. - 192, с. ISBN 978-5-0054-1176-1.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – номенклатуры 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; – основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: – письменных/устных опросов; – собеседование; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде: собеседования
Умения: – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – определять источники финансирования	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: собеседование

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОП.13 (н) Национальные кухни народов мира

по профессии43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составители:
Астафьева Юлия Павловна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов;
Петрова Татьяна Васильевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов;

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № __заседания ЦК от «____» _____ 202_г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП (в.) 11. НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ МИРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- выбирать различные способы и приёмы подготовки сырья для приготовления блюд национальных кухонь;
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальных кухонь;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенным блюдам национальных кухонь;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

знать:

- основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы, Восточной и Юго-Восточной Азии, Северной Америки.
- основные способы, методы и приёмы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.
- ассортимент традиционных блюд национальной кухни.
- современное кулинарное искусство в национальных традициях.
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

1.3. Использование часов вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснования включения в программу
-	-	Раздел 1. Кухня народов стран СНГ	**25**	Требования закаччиков кадров
-	-	Раздел 2. Кухня народов Юго-восточной и Восточной Азии	**20**	

-	-	Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы	**23**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего – 76 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов;
в том числе:
– лекций – 34 часа
– практические работы – 26 часов;
– самостоятельная работа – 8 часов;
– консультаций – 2 часа
– промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код компетенций	Характеристика компетенций
Профессиональные компетенции	
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.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента..
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП (в.) 11. НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ МИРА

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа
ОК.01,2,04, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.1, ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5, ПК6.1- 6.2	Раздел 1. Кухня народов стран СНГ	**25**	**23**	**12**		**2**	
ОК.01,2,04, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.1, ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5, ПК6.1- 6.2	Раздел 2. Кухня народов Юго-восточной и Восточной Азии	**20**	**17**	**6**		**3**	
ОК.01,2,04, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.1, ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5, ПК6.1- 6.2	Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы	**23**	**20**	**8**		**3**	
Консультация		**2**					
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**					
Всего:		**76**	**34**	**26**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины, междисциплинарных курсов, тем		**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены)	**Домашнее задание**	**Объем часов**
Раздел 1. Кухня народов стран СНГ				**23/11/12/2**
1.1. Современные тенденции развития национальных кухонь народов мира		**Содержание учебного материала**		
	1-2	Современные тенденции развития национальных кухонь народов мира Кулинарные традиции национальных кухонь мира	Изучить конспект	**2**
1.2. Национальная русская		**Содержание учебного материала**		

кухня и ее характеристика. Национальная украинская кухня и ее характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой	**3-5**	Национальная русская и украинская кухня и их характеристики.	Изучить конспект	**3**
		Лабораторные занятия № 1		
	6-9	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальной русской и украинской кухонь	отчёт по ЛПР	**4**
1.3. Национальная кухня Армении, Азербайджана, Башкирии и их характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой		**Содержание учебного материала**		
	10-11	Национальные кухни Армении, Азербайджана, Башкирии и их характеристика.	Изучить конспект	**2**
		Лабораторные занятия № 2		
	12-15	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление национальных кухонь: Армении, Азербайджана, Башкирии.	отчёт по ЛПР	**4**
1.4. Национальная кухня Казахстана, Узбекистана и их характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой		**Содержание учебного материала**		
	16-17	Национальная кухня Казахстана, Узбекистана и их характеристика.	Изучить конспект	**2**
		Лабораторные занятия № 3		
	18-21	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальных кухонь: Казахстана, Узбекистана, Киргизии, Таджикистана	отчёт по ЛПР	**4**
1.5. Национальная кухня Киргизии, Таджикистана и ее характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой		**Содержание учебного материала**		
	22-23	Национальная кухня Киргизии, Таджикистана и ее характеристика.	Изучить конспект	**2**
Самостоятельная работа обучающихся				**2**
Тематика самостоятельной работы: Подготовить доклад по теме: «История возникновения украинской кухни» Подготовить сообщение по теме: «Особенности татарской кухни»				2
Раздел 2. Кухня народов Юго-Восточной и Восточной Азии				**17/11/6/3**
2.1 Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран ближнего Востока		**Содержание учебного материала**		
	24-25	Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран ближнего Востока	Изучить конспект	2
		Лабораторные занятия № 4		
	26-31	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальных кухонь: стран ближнего Востока»	отчёт по ЛПР	6
2.2 Характерные черты и особенности национальных кухонь народов Юго-Восточной и Восточной Азии.	**32-33**	Национальные кухни народов Юго-Восточной и Восточной Азии.	Изучить конспект	2

2.3. Национальная китайская и японская кухни, их характеристики	**34-35**	Национальная китайская и японская кухни и их характеристики	Изучить конспект	2
2.4 Национальная тайская кухня и её характеристика.	**36-37**	Национальная тайская кухня и её характеристика.	Изучить конспект	2
2.5 Национальная индийская кухня и её характеристика	**38-40**	Национальная индийская кухня и её характеристика	Изучить конспект	3
Самостоятельная работа обучающихся				**3**
Тематика самостоятельной работы: Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд китайской и японской кухни. Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд тайской кухни. Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни.				**3**
Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы				**20/12/8/3**
3.1. Национальная кухня Италии, Германии и их характеристика		**Содержание учебного материала**		
	41-43	Национальная кухня Италии, Германии и их характеристика	Изучить конспект	**3**
		Лабораторные занятия № 7		
	44-47	Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление и подача национальных кухонь: Италии и Германии.	отчёт по ЛПР	**4**
3.2. Национальная кухня Франции, Греции и их характеристика		**Содержание учебного материала**		
	48-50	Национальная кухня Франции, Греции и их характеристика	Изучить конспект	**3**
		Лабораторные занятия № 8		
	51-54	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальных кухонь: Италии и Германии	отчёт по ЛПР	**4**
3.3.Национальная кухня Англии и Скандинавии и ее характеристика		**Содержание учебного материала**		
	55-57	Национальная кухня Англии и Скандинавии и ее характеристика	Изучить конспект	**3**
3.4. Национальная кухня Чехии, Словакии, Польши и ее характеристика		**Содержание учебного материала**		
	58-60	Национальная кухня Чехии, Словакии, Польши и её характеристика	Изучить конспект	**3**
Самостоятельная работа обучающихся				3
Тематика самостоятельной работы: Подготовка презентации по теме: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции европейской кухни» Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской кухни.				**3**
Консультация	**61-62**			**2**

к экзамену по ОП.13				
Промежуточная аттестация: экзамен	**63-68**		**Повторить темы**	**6**
Всего часов:				**76**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного производства; лаборатории Учебная кухня ресторана;

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

– комплект нормативно-технической документации;

– немеханическое оборудование;

– механическое оборудование;

– весоизмерительное оборудование;

– холодильное оборудование;

– тепловое оборудование;

– инвентарь и приспособления;

– кухонная посуда;

– столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины ОП. 11 (в) Национальные кухни народов мира

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебных кабинетах «Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчётов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

Промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого

профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020

2. Артемова, Е.Н. Традиции и культура питания народов мира:учебное пособие/ Е.Н. Артемова. – Орел: ОрелГТУ, 2020.– 197 с.3. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб.пособие для СПО. – М. : Академия, 2020

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2020

4. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов, 2020.

5. Усов В.В. Русская кухня. – М.: учебник, 2017.

Дополнительные источники:

1.Адиатулин Ф. Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд/Кулинария, домашние заготовки. М.: изд. Диля, 2011. – 160.

2.Галияхметова А. Ф., Шакирова Р. Н. Татар халыкашлары. М.: Татарское книжное издательство, 2019. - 118

3.Похлёбкин В. В. Эчпочмак // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 434. — 456 с.

4.Сомов И.Н. Кухни народов мира. 1300 рецептов. Вече, 2005. – 448 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знания: - основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы, Восточной и Юго-Восточной Азии, Северной Америки. - основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд. - основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования. - ассортимент традиционных блюд национальной кухни. - современное кулинарное искусство в национальных традициях. - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминология заявки на сырье, продукты.	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических / лабораторных занятий; –контрольных работ; –заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация: экзамен**

Умения: - разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента. - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для приготовления блюд национальных кухонь; - подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни. - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальных кухонь; - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенным блюдам национальных кухонь; - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. точность расчетов соответствие требованиям НД и т.д.	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических и лабораторных заданий; – контрольных работ; –выполнения заданий на экзамене по учебной дисциплине

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2025/2026 учебный год
Протокол № ___заседания ЦК от «____» ____августа_____ 20__г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 173
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 175
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 176
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 179
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 181

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Примерная программа учебной дисциплины ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных *задач*:

– освоение системы базовых знаний, отражающих содержание понятий информационные технологии;

– овладение умениями применять, анализировать работу с различным ПО;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.3. Использование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
	Углубление профессиональных компетенций	Расширение знаний и приобретение умений для освоения профессии Повар, кондитер	Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	1	Требования заказчика кадров
			Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией.	1	
			Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые	1	

			сети.		
			Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	2	
			Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	3	
			Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	3	
			Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	3	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 36 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 30 часов, в т.ч.практические занятия – 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Повар, кондитер должен обладать следующими профессиональными компетенциями

ПК 1.1.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
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 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1 Структура учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа	всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01, ОК 03-05, ПК 1.1, ПК 3.1	Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	2	1	-		1	
ОК 02-05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1	Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией.	2	1	-		1	
ОК 01-05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.	3	3	-		-	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 3.4	Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	6	5	5		1	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 3.4	Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	7	6	6		1	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1	Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	7	7	7			
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1	Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	8	6	6		2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов		36	30	24		6	

3.2. Содержание обучения по учбной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	**Содержание учебного материала**			1
	1	Техника безопасности и охрана труда. Информация, ее виды, свойства и роль в информационном пространстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти. Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			1

		Моя профессия – моя гордость	Эссе	1
Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией	**Содержание учебного материала**			1
	2	Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством. Системы автоматизированной обработки информации. Структура автоматизированной системы обработки информации.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			1
		Основные направления использования информационных технологий в производстве	Устный ответ	1
Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети	**Содержание учебного материала**			3
	3	Общий состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем.	Выучить материал	1
	4	АРМ. Определение, свойства, структура, функции и классификация. Требования к техническому обеспечению и программному обеспечению АРМ.	Выучить определение	1
	5	Вирусы. Их классификация. Антивирусные программы и защита. Порядок работы с ними.	Сделать перечень вирусов	1
Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	**Содержание учебного материала**			5
	Практическая работа 1			5
	6	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Отформатировать текст по образцу	1
	7	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Составить сложную таблицу	1
	8	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Создать блок-схему	1
	9	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Добавить рисунки	1
	10	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Составить отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			1
		Составить алгоритм выполнения по теме «Многоуровневые списки».	Выполнить в тетради	1
Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	**Содержание учебного материала**			6
	Практическая работа 2			6
	11	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Редактирование числовой информации	1
	12	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Выучить формулы	1
	13	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Вставить графики по таблице	1
	14	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Выполнить индивидуальный вариант работы	1
	15	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Составить план-меню	1
	16	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Составить отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			1
		Составить кроссворд на тему «Электронная таблица Microsoft Excel».	Сделать в Microsoft Word	1

Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	**Содержание учебного материала**			7
	Практическая работа 3			7
	17	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Заполнить базу данных	1
	18	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Составить связи между таблицами	1
	19	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Привязать ключи к таблицам	1
	20	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Создать запрос	1
	21	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Создать отчет по базе данных	1
	22	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Выучить принцип отправки отчетов по БД	1
	23	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Составить отчет о проделанной работе	1
Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	**Содержание учебного материала**			6
	Практическая работа 4			6
	24	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Сделать макет презентации	1
	25	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Собрать материал для презентации	1
	26	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Сделать анимацию	1
	27	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Добавить аудио и видео в презентацию	1
	28	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Подготовка к защите практической работы	1
	29	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Составить отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			2
		Сделать презентацию меню ресторана	Презентация	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет				1
Всего				36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– рабочее место преподавателя;

– посадочные места по количеству обучающихся;

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);

– демонстрационное оборудование;

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Организация образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Клочко, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / И. А. Клочко. - 2-е изд. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2022. - 292 с.

2. Лебедева, Т. Н. Информатика. Информационные технологии: учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. - Саратов: Профобразование, 2022. - 128 с.

3. Левин, В. И. История информационных технологий: учебник / В. И. Левин. - 3-е изд. - Москва, Саратов: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 750 с.

4. Основы информационных технологий: учебное пособие / С. В. Назаров, С. Н. Белоусова, И. А. Бессонова [и др.]. - 3-е изд. - Москва, Саратов: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2023.

Электронные ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/);
2. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
6. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).

Дополнительные издания

1. Цветкова, А. В. Информатика и информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. В. Цветкова. - Саратов: Научная книга, 2022. - 190 с.
2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. - 2-е изд. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021. - 308 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать:		
- основные понятий автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.
Уметь:		
- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации.	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОП.15(в) Экологические основы природопользования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Корнеева Елена Ивановна, преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15(в) Экологические основы природопользования

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.15(в) Экологические основы природопользования относится к вариативной части естественнонаучного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

знать:

– особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования;

– основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– принципы размещения производств различного типа;

– основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

– основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов; методы экологического регулирования;

– понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

– принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

– природоресурсный потенциал страны;

– охраняемые природные территории;

– принципы производственного экологического контроля;

– условия устойчивого состояния экосистем.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
Дополнительные профессиональные компетенции не предусмотрены	Дополнительные знания, умения не предусмотнены.	Тема 1.1 Природоохранный потенциал	7	Выполнение требований ФГОС в части формирования общих компетенций, направленных на защиту окружающей среды
		Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	6	
		Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	8	
		Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	7	

		Природоохранный надзор		
		Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	5	
		Промежуточная аттестация	1	
		Итого:	34	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 32 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 28 часов, из них теоретические занятия 20 часов, практических занятий 8 часов;

– самостоятельной работы – 4 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины ОП.15(в) Экологические основы природопользования является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по професии 43.01.09 Повар, кондитер

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15(в) Экологические основы природопользования

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа(проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 1.1 Природоохранный потенциал	6	6	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	6	6	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	8	6	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	8	6	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	3	3				
Промежуточная аттестация: собеседование		1	1				
Всего часов:		**32**	**28**	**8**		**4**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	**Номер урока**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)**	**Домашнее задание**	**Объем часов**
раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества				**20**
Тема 1.1. Природоохранный потенциал …	**Содержание учебного материала**			**4**
	1	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности	подгот. сообщение выучить конспект	1
	2	Влияние урбанизации на биосферу.	зап таблицу	1
	3	Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	выучить конспект чит. с 3-7	1
	4	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии.	выучить конспект	1

		Содействие сохранению окружающей среды	чит. 1/с 12-33	
	Практические занятия			**2**
	5	Практическое (семинарское) занятие №1 Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения	повторение	1
	6	Практическое (семинарское) занятие №1 Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения	повторение	1
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**			**4**
	7	Природные ресурсы и их классификация. Природопользование Понятие и принципы рационального природопользования	выучить конспект чит. 1/с 27-29	1
	8	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	выучить конспект	1
	9	Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	зап таблицу	1
	10	Естественные и антропогенные ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.	выучить конспект чит. 1/с 190-202	1
	Практические занятия			**2**
	11	Практическое (семинарское) занятие №2 Охраняемые природные территории.	повторение	1
	12	Практическое (семинарское) занятие №2 Охраняемые природные территории.	повторение	1
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**			**4**
	13	Использование и охрана атмосферы	выучить конспект чит. 1/с 52-72	1
	14	Рациональное использование и охрана водных ресурсов	выучить конспект чит. 1/с 78-96	1
	15	Использование и охрана земельных ресурсов	выучить конспект чит.1/ с 130-138	1
	16	Рациональное использование и охрана растительности. Использование и охрана животного мира	выучить конспект чит.1/ с 144-189	1
	Практические занятия			**2**
	17	Практическое (семинарское) занятие №3 Загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	повторение	1
	18	Практическое (семинарское) занятие №3 Загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	повторение	1
	Самостоятельная работа			2

	(без номера)	Составить схему классификации загрязнителей окружающей среды.		2
Раздел 2 Правовые и социальные вопросы природопользования				**11**
Тема 2.1 Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**			**4**
	19	Государственная политика и управление в области экологии Российской Федерации	выучить конспект чит.1/ с 204-206	1
	20	Законадательное и нормативно-правовое регулированние природопользования в России	выучить конспект чит.1/ с 206-208	1
	21	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения	выучить конспект чит.1/ с 209-215	1
	22	Роль международных организаций в охране природы	выучить конспект чит.1/ с 215-217	1
	Практические занятия			**2**
	23	Практическое (семинарское) занятие №4 Изучение правовых актов, регулирующие природоохранную деятельность в России	повторение	1
	24	Практическое (семинарское) занятие №4 Изучение правовых актов, регулирующие природоохранную деятельность в России	повторение	1
	Самостоятельная работа			2
	(без номера)	Подготовить сообщения на тему «Международные соглашения по охране окружающей среды их значение для укрепления экологический безопасности»		2
Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**			**3**
	25	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	выучить конспект	1
	26	Экологическая оценка деятельности предприятий.	подготовить сообщ	1
	27	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	выучить конпект	1
	28	Обобщение и систематизация знаний	повторение	1
Промежуточная аттестация - (семестровая оценка)				
Всего часов				**34**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Экологические основы природопользования».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф-доска;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- устройство для воспроизведения звука;
- принтер;
- роутер

Комплект учебно-наглядных пособий:

- стенды;
- учебные таблицы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить профессиональную и практическую направленность. В процессе практических (семинарских) занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин по специальности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Экологические основы природопользования».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: контрольная работа.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины – высшее профессиональное образование, соответствующее профилю учебной дисциплины ОП.15(в) Экологические основы природопользования;

Преподаватели один раз в три года проходят профессиональное обучение по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2023 – 240 с.

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

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 194 с.

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

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

6. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И.Б. Яцков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с.

7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В.П. Дмитренко, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 224 с.

8. Основы экологии и природопользования: учебное пособие для СПО / М.П. Грушко, Э.И. Мелякина, И. В. Волкова, В.Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 268 с.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.

2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера.

3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.

4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция).

7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция).

8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: http://www.ecolife.ru/

9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: https://ecoindustry.info/

Основные электронные издания

1. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-8114-7128-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155695 (дата обращения: 24.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:https://book.ru/book/936326 (дата обращения: 24.02.2025). — Текст: электронный.

3. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4270-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138168 (дата обращения: 24.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - **знать** принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	- полнота и структурированность ответов, точность формулировок; - правильность применения профессиональной терминологии; - владение терминологией дисциплины.	Текущий контроль при проведении занятий в форме: фронтального опроса, тестирование, выполнение контрольных заданий. Промежуточная аттестация: в форме семестрового оценивания.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - **уметь** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.	Текущий контроль при проведении занятий в форме: фронтального опроса, тестирование, выполнение контрольных заданий. Промежуточная аттестация: в форме семестрового оценивания

Приложение 3
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 *Повар, кондитер*

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

1.2. Оснащение лабораторий/зон по видам работ[1]

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол производственный	Мебель	Основное	Стандартный	
2.	Стол с внутренней металлической полкой	Мебель	Основное	Стандартный	
3.	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	по технической документации	
4.	Плита индукционная	Оборудование	Основное	по технической документации	
5.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	по технической документации	
6.	Шкаф шоковой заморозки гастроемкости в комплекте	Оборудование	Основное	по технической документации	
7.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	по технической документации	
8.	Соковыжималка	Оборудование	Основное	по технической документации	
9.	Кофемолка	Оборудование	Основное	по технической документации	
10.	Ручной миксер	Оборудование	Основное	по технической документации	

[1] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

[2] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[3] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	по технической документации	
12.	Блендер погружной	Оборудование	Основное	по технической документации	
13.	Комбайн кухонный	Оборудование	Основное	по технической документации	
14.	Сэндвичница	Оборудование	Основное	по технической документации	
15.	Тостер	Оборудование	Основное	по технической документации	
16.	Термопот	Оборудование	Основное	по технической документации	
17.	Электрочайник	Оборудование	Основное	по технической документации	
18.	Вафельница	Оборудование	Основное	по технической документации	
19.	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	по технической документации	
20.	Шкаф пекарский	Оборудование	Основное	по технической документации	
21.	Весы электронные	Оборудование	Основное	по технической документации	
22.	Холодильник	Оборудование	Основное	по технической документации	
23.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	по технической документации	

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Кондиционер	Оборудование	Основное	по технической документации	
25.	Фильтр система	Оборудование	Основное	по технической документации	
26.	Шкаф аптечный настенный металлический	Мебель	Основное	по технической документации	
27.	Огнетушитель порошковый ОП-5	Оборудование	Основное	по технической документации	
28.	Облучатель-рециркулятор бактерицидный закрытого типа	Оборудование	Основное	по технической документации	

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Стол секционный	Оборудование	Основное	по технической документации	
9.	Стол производственный	Оборудование	Основное	по технической документации	
10.	Весы циферблатные	Оборудование	Основное	по технической документации	
11.	Весы порционные	Оборудование	Основное	по технической документации	
12.	Плита электрическая	Оборудование	Основное	по технической документации	
13.	Машина кухонная	Оборудование	Основное	по технической документации	
14.	Холодильник-морозильник	Оборудование	Основное	по технической документации	
15.	Шкаф жарочный	Оборудование	Основное	по технической документации	
16.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	по технической документации	
17.	Печь индукционная	Оборудование	Основное	по технической документации	
18.	Миксер с чашей	Оборудование	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Блендер погружной	Оборудование	Основное	по технической документации	
20.	Фритюрница	Оборудование	Основное	по технической документации	
21.	Шкаф аптечный настенный металлический	Мебель	Основное	по технической документации	
22.	Огнетушитель порошковый ОП-5	Оборудование	Основное	по технической документации	
23.	Облучатель-рециркулятор бактерицидный закрытого типа	Оборудование	Основное	по технической документации	

Зона под вид работ «Учебная пекарня»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Тестомес спиральный	Оборудование	Основное	не менее 2 скоростей, несъемная	
2	Тестоделитель - округлитель	Оборудование	Основное	дежа не более 20 л,	
3	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	не менее 8 уровней, не менее 400х600 мм, камера-нерж, без противней	
4	Тестораскаточная машина	Оборудование	Основное	напряжение 220 В	
5	Мукопросеиватель	Оборудование	Основное	мощность не более 0,18кВт, 380В	
6	Шкаф жарочный	Оборудование	Основное	не более 840х900х1500 мм,	
7	Ванна моечная	Оборудование	Основное	не более 630*630*860мм, м/о не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Основное	высота излива не более 210 мм подводка в комплекте гибкая	
9	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-	
10	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, Высота от 640 до 670 мм	
11	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	не менее 12 л. Габариты не менее:(Ш×Г×В): 19×25.5×50 см	
12	Передвижной стеллаж	Мебель	Основное	не менее 4 полки, нержавейка	
13	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
14	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

Зона под вид работ «Горячий цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, Высота от 640 до 670 мм	
4	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	не более 10 уровней	
5	Духовой шкаф	Оборудование	Основное	не более 840x900x1500 мм	
6	Гриль	Оборудование	Основное	не менее 425x400x220мм	
7	Электроплита	Оборудование	Основное	габаритные размеры не более	
8	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	не более 1200мм*600мм*860мм	
9	Мойка кухонная двойная с отверстием под сместитель	Оборудование	Основное	не более 1050*530*870мм	
10	Мойка кухонная тройная с отверстием под сместитель	Оборудование	Основное	не более 1790*630*860мм, м/о	
11	Стеллаж	Мебель	Основное	не более 800*500*1800 мм	
12	Водонагреватель проточный	Оборудование	Основное	не менее 50 л	
13	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
14	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	Противоожеговая	
15	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
16	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	
17	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

18	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

Зона под вид работ «Холодный цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	не более 1200мм*600мм*860мм, со столом слева	
2	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
3	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	размер не менее 697*925*1960мм	
4	Стеллаж	Оборудование	Основное	размер не менее 800*500*1800 мм	
5	Стол с охлаждаемый с гранитной поверхностью	Оборудование	Основное	материал столешницы - гранит, габариты не менее(мм):1390х700х850	
6	Полка настенная закрытого типа	Оборудование	Основное	размер не менее 1200*400*600 мм	
7	Аппарат шоковой заморозки	Оборудование	Основное	цикл охлаждения не менее 18 кг за 90 мин, размеры не более 800*860*1670мм	
8	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
9	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	Противоожеговая	
10	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
11	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, высота от 640 до 670 мм	
1	Шкаф для посуды	Мебель	Основное	конструкция дверей распашные, количество полок не менее 4 габариты не менее, мм. (длина х ширина х высота):1200х600х1750.	
2	Водонагреватель	Оборудование	Основное	тип - проточный, объем не менее 50 л, размер не менее: ширина, см 23.5 , длина см 23.5 высота, см 33	
3	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	размер не менее	
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	не более 8 уровней, камера-	
5	Стеллаж	Мебель	Основное	размер не менее 1000мм*600мм*1800мм, не менее 4 полок	
6	Стол холодильный	Оборудование	Основное	по технической документации	
7	Холодильный шкаф	Оборудование	Основное	тип однокамерный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, высота от 640 до 670 мм	
				габаритные размеры не более 697х895х 2028 мм	
4	Морозильный шкаф	Оборудование	Основное	размер не более: 2050*690 Количество полок не менее 4	
5	Тестораскаточная машина	Оборудование	Основное	ширина раскатки не менее 300 мм	
6	Печь микроволновая	Оборудование	Основное	по технической документации	
7	Аэрограф с компрессором	Оборудование	Основное	количество предметов не менее 6	
8	Аппарат шоковой заморозки	Оборудование	Основное	размер не менее 800*860*1670мм	
9	Тумба напольная с раковиной	Оборудование	Основное	ширина не менее 600мм	
10	3D принтер пищевой	Оборудование	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, высота от 640 до 670 мм	
11	Лампа для карамели с противнем	Оборудование	Основное	по технической документации	
12	Шкаф распашной	Мебель	Основное	размер не менее 80х170х60 см мм	
13	Стул	Мебель	Основное	габариты не более 830х550х600 мм	
14	Письменный стол	Мебель	Основное	по технической документации	
15	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	Основное	объем ванны не менее 5 л	
16	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
17	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
18	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
19	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Зона заготовки мясных и рыбных блюд»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф морозильный	Оборудование	Основное	Вес (без упаковки), кг 110	
2	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	тип однокамерный высота не более 2050 мм, глубина не более 690 мм. количество полок не менее 4	
3	Поддон	Оборудование	Основное	размер не менее 200х400 мм	
4	Кухонная мойка	Оборудование	Основное	размер не менее 600х600х850 мм	
5	Ларь морозильный	Оборудование	Основное	объем не менее 150 л	
6	Помост	Оборудование	Основное	размер не менее 100*100см	
7	Сушилка для досок	Оборудование	Основное	количество отделений не менее 5	
8	Колода разрубочная	Оборудование	Основное	размеры не менее: ширина, см 50	
9	Электрическая мясорубка	Оборудование	Основное	производительность не менее 300	
10	Вакуум - упаковочная машина	Оборудование	Основное	тип настольный	
11	Доска разделочная	Оборудование	Основное	размер не менее 400х300х12 мм	
12	Доска для пиццы и стейка	Оборудование	Основное	материал бук	
13	Пресс для стейка	Оборудование	Основное	материал чугун	
14	Производственный стол	Мебель	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
15	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
16	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
17	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
18	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	тип однокамерный	
2	Мойка	Оборудование	Основное	размер не менее 600х600х850 мм	
3	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	размер не менее 1000*600*850	
4	Вакуум - упаковочная машина	Оборудование	Основное	тип установки настольный	
5	Овощерезательная машина	Оборудование	Основное	производительность не менее 50	
6	Стеллаж	Мебель	Основное	размер не менее 800*500*1800 мм	
	Производственный стол	Мебель	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
7	Картофелеочистительная машина	Оборудование	Основное	производительность не менее 150	
8	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Основное	в набор входит не менее 20 предметов, точильный камень. материал: нержавеющая сталь. 1-5. Нож овальный 6-8. Нож остроугольный 9. Нож V-образный 10-11. Нож-скоба 12-14. Нож фигурный 15. Нож-выемка «шар» 12 мм 16. Нож-выемка «шар» 20 мм 17-19. Нож гравёрный 20. Мусат для заточки	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
10	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
11	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
12	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Технология кулинарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
2	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	согласно технической документации	
3	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	подключение к водопроводу	
4	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	не менее 6 уровней, нержавеющая	
5	Жарочный шкаф	Оборудование	Основное	размер не менее 840х900х1500 мм	
6	Протирочная машина	Оборудование	Основное	скорость вращения не менее 500	
7	Плита индукционная	Оборудование	Основное	количество комфорок не менее 4	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Мойка 3-х секционная	Оборудование	Основное	не менее 3 секций, нержавеющая сталь, не менее ШхГхВ: 157х53х87 см	
9	Стол производственный	Оборудование	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
10	Гриль, жарочная поверхность	Оборудование	Основное	тип - гриль, количество зон нагрева не менее 1 шт. размеры не менее: ширина, см 55, глубина см 43, высота, см 23.5	
11	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
12	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
13	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
14	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Печь подовая	Оборудование	Основное	количество камер (подов) не менее 1 габариты не менее: 860х640х230 мм	
2	Пресс для пиццы	Оборудование	Основное	производительность не менее 300 шт/час, диаметр заготовки не менее 350 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Тестоделитель - округлитель полуавтоматический	Оборудование	Основное	производительность не менее 60	
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	количество уровней не менее 8	
5	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	количество уровней не менее 6	
6	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	подключение к водопроводу	
7	Мойка 3-х секционная	Оборудование	Основное	габариты не менее:1850х650х870 мм, размер мойки не менее 580х580х350 мм	
8	Стол производственный	Оборудование	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
9	3D принтер пищевой	Оборудование	Основное	материал печати: шоколадная глазурь, шоколад	
10	Миксер планетарный	Оборудование	Основное	объем дежи не менее 7 л	
11	Газовая горелка (карамелизатор)	Оборудование	Основное	тип пламени: вихревое	
12	Высокоточный пищевой кулинарный термометр (термощуп)	Мебель	Основное	тип - цифровой	
13	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
14	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
15	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
16	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
2	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	не менее 12 литров	
3	Вакуум - упаковочная машина	Оборудование	Основное	настольная, бескамерная	
4	Нитраттестер	Оборудование	Основное	Диапазон измерения содержания нитраиов	
5	Овощерезка	Оборудование	Основное	Производительность не менее 50	
6	Дегидратор	Оборудование	Основное	Температурный режим от 30 до 70	
7	Хлеборезка	Оборудование	Основное	Установка настольная	
8		Оборудование	Основное	й Объем воды не более 50 лТемпературный режим от 0 до 95	
9	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	объем не менее 23 л	
10	Тостер	Оборудование	Основное	загрузка вертикальная	
11	Холодильный шкаф	Оборудование	Основное	тип однокамерный	
12	Стол производственный	Мебель	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	нержавейка	
14	Весы настольные	Оборудование	Основное	Тип - электронные	
15	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Количество конфорок 1	
16	Набор для фондю	Оборудование	Основное	объем не менее 1,2л,	
17	Высокоточный пищевой кулинарный термометр (термощуп)	Мебель	Основное	тип - цифровой	
18	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
19	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
20	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
21	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование	основное	Стандартная	
2	Баскетбольные щиты	Оборудование	основное	Стандартная	
3	Гимнастические маты	Оборудование	основное	Стандартная	
4	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование	основное	Стандартная	
5	Столы для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стандартная	
6	Сетка для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стандартная	
7	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	основное	электронные и печатные пособия	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
8	Электронные образовательные ресурсы	УМК	основное	электронные и печатные пособия	
9	Нормативная документация	УМК	специализированное	Электронные и печатные пособия	
10	Наглядные пособия	УМК	специализированное	Электронные и печатные пособия	

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

Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	основное	Стандартное	
2	Стол письменный	Мебель	основное	Стандартный	
3	Полка выставочная	Мебель	основное	Стандартный	
4	Телевизор	ТС	основное	По технической документации	

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	основное	Стандартный	
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	основное	Стандартный	
3	Каталожный шкаф	Мебель	основное	Стандартный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стеллаж для книг	Мебель	основное	Стандартный	
5	Компьютер	ТС	основное	По технической документации	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	основное	Стандартная	
2	Стол компьютерный	Мебель	основное	Стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	основное	Стандартное	
4	Акустическая система	ТС	основное	По технической документации	
5	Усилитель	ТС	основное	По технической документации	
6	Компьютер	ТС	основное	По технической документации	
7	Микрофон	ТС	основное	По технической документации	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения[4].

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Yandex DataLens.	5	ДОП.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности ДОП.07 Основы цифровой грамотности ДОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	Zero Block.	25	
3	Visual Basic.	25	
4	Microsoft Visual C++, Code:Blocks с Mingw, Dev C++	25	
5	Turbo Pascal, Free Pascal, ABC Pascal, DevPascal/	25	
6	Dreamweaver и Sublime Text.	25	
7	Movavi.	25	
8	АудиоМастер.	25	
9	ПО Gimp, Inkscape	25	
10	Notepad++.	25	
11	Sublime, Atom, Vs Code.	25	

[4] *Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО*

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2026

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения .....

Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....

Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации .....

Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации .....

Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.....

Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации .....

1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе среднего общего образования – 1 год 10 мес.

Квалификация: повар↔кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14июня 2013 г. №464 и внесенными изменениями от 28.08.2020 №441;
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом
- Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.;
- Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N Р-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";
- Положением ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» «О проведение государственной итоговой аттестации».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для обучающихся очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в колледже.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы:

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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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 синструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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:

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:

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:

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.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую

квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается непозднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по31 декабря) органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

а. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже выполняется в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Объём времени на подготовку и проведение защиты ДЭ согласно ФГОС СПО по профессии – 2 недели, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начало проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, непозднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамен.

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

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день)

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта

также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена, факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) главный эксперт;

б) члены экспертной группы;

в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

г) технический эксперт;

д) участники;

е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Колледжа.

Главный эксперт вправе:

- давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками;
- удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

- не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;
- не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия
- участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью целях устранения функциональных препятствий при выполнениими заданий демонстрационного экзамена.

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).

Участники имеют право:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими

обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Оценочные материалы
Демонстрационного экзамена

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	**43.01.09 Повар, кондитер**
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2025

5.1. Структура КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

Оцениваемые виды деятельности	**Профессиональные компетенции**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК. 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	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК. 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	ПК. 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих

	напитков разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; ПК. Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица 1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания3	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
	Итого:		**26,00**

а. Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице 3.

Таблица № 3

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. 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.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

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

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

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

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

b. Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 4)

Таблица № 4

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	-	Инвариантная часть	1ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице 5.

Таблица 5.

№ п/п	**Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)**	**Критерий оценивания4**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА
и (или) несогласие результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при

их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании в апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар-кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

–Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

–Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

с использованием:

Методических рекомендаций по разработке и реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы в профессиональных образовательных организациях, разработанными Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт детства, семьи и воспитания Российской академии образования».

Организация-разработчик: ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ
1.1. Цели и задачи воспитания обучающихся
1.2. Направление воспитания
1.3. Целевые ориентиры воспитания
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ
3.1. Кадровое обеспечение
3.2 Нормативно-методическое обеспечение
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся
3.5. Анализ воспитательного процесса
Приложение 1. Примерный календарный план воспитательной работы

Пояснительная записка

Данная программа воспитания направлена на решение проблем гармоничного вхождения обучающихся в социальный мир и налаживание ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Воспитательная программа показывает, каким образом педагоги могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с участниками образовательной деятельности.

Программа воспитания для обучающихся ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» направлена на формирования гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.

Программа воспитания является обязательной частью образовательной программы ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» и предназначена для планирования организации системной воспитательной работы.

Актуальность разработки и определение направлений воспитательной работы колледжа определяются значимостью выполнения требований Федеральных государственных образовательных стандартов в части формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся, как результата и основания воспитательной деятельности колледжа. Реализация программы воспитательной работы определяется необходимостью создания оптимальных условий для успешного развития каждого обучающегося, удовлетворения их потребностей с учётом особенностей личности, обеспечение формирования личностно и социально значимых качеств обучающихся, их социализации.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Программа разработана с учётом следующих нормативных правовых документов: – Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); – Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021–2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р); – Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400); – Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809); – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762; – Федеральный закон РФ от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; – Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; – Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (ред. от 01.07.2020); – Распоряжение Правительств РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

	– Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»; – Национальный проект «Демография» (утв. президиумом совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», «ФП Спорт-норма жизни» и др.); – Локальные нормативные документы ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства».
Цель Программы	Целью Программы воспитания является развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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, приобретении опыта поведения и при мнения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике, отдельными отраслевыми требованиями
Задачи Программы	1. Усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); 2. Формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; 3. Приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; 4. Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства; 5. Подготовка к созданию семьи и рождению детей.
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместители директора, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заведующие отделением, социальный педагог, психолог, председатели цикловых комиссии, классные руководители, кураторы групп, преподаватели, члены совета обучающихся, представители родительского комитета.

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 24.09.2022 г. № 371-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».

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты.

Программа предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности с целью достижения обучающимися личностных результатов образования, определенных ФГОС.

Реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебная и производственная практики) деятельности, осуществляемой совместно с семьей и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания, и направлена на достижение формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, старшему поколению, человеку труда, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи

Программа включает три раздела: целевой, содержательный, организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы (приложение № 1).

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Содержание воспитания обучающихся в образовательной организации системы среднего профессионального образования определяется содержанием российских базовых (гражданских, национальных) норм и ценностей, которые закреплены в Конституции Российской Федерации. Эти ценности и нормы определяют инвариантное содержание воспитания обучающихся. Вариативный компонент содержания воспитания обучающихся включает духовно-нравственные ценности культуры, традиционных религий народов России.

Воспитательная деятельность в ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений являются директор, заместители директора, преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог, мастера производственного обучения, преподаватель ОБЖ, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, члены студенческого совета, представители родительского совета, представители организаций-работодателей. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Воспитательная программа ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности обучающегося, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией. Целью воспитания обучающихся в колледже является:

– развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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.

Задачами воспитания обучающихся в колледже являются:

–усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

–формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

–приобретение социокультурного опыта поведения общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

–подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

– подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Воспитательная деятельность в колледже планируется и осуществляется на основе культурно-исторического, системно-деятельностного, личностно-ориентированного подходов и с учётом принципов воспитания: гуманистической направленности воспитания, совместной деятельности молодежи и взрослых, следования нравственному примеру,

безопасной жизнедеятельности.

1.2. Направления воспитания (инвариантный компонент)

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учетом направлений воспитания:

– гражданское воспитание – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

– патриотическое воспитание – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

– духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

– эстетическое воспитание – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

– физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

– профессионально-трудовое воспитание – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

– экологическое воспитание – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– ценности научного познания – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Формирование у обучающихся системы нравственных ценностей отражено в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности. Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

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, к памяти защитников и подвигам Героев Российской Федерации, закону и правопорядку, старшему поколению, человеку труда, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником Российской Федерации	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Российской Федерации. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Российской Федерации	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса Государственной бюджетной образовательной организации Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	
Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения	ЛР І3
Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ»: в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.	ЛР14
Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного за колледжем участка.	ЛР15

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания разработаны с учетом этнокультурных и региональных особенностей, состава и направленности реализуемых образовательных программ СПС), условий образовательной деятельности с учетом организационно-правовой формы, учредителя, режима работы. Вариативные целевые ориентиры не противоречат инвариантным целевым ориентирам.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Учебное заведение основано в 1929 году, как школа фабрично-заводского ученичества.

В марте 1944 года на базе школы была организована школа торгово-кулинарного ученичества на основании Постановления Совета Народных Комиссаров и Приказа Народного Комиссариата УССР от 24 марта 1944 года № 211. С марта 1944 года по февраль 1946 года школа находилась в непосредственном подчинении Ворошиловградского областного отдела торговли и входила в систему образования УССР.

В 1956-1958 годах – это школа торгово-кулинарного ученичества областного управления торговли г. Ворошиловграда.

В 1962 году – Луганская школа торгово-кулинарного ученичества была передана Луганскому техникуму советской торговли.

В 1966 году – школа торгово-кулинарного ученичества реорганизована в профессиональное торгово-кулинарное училище Управления торговли Ворошиловградского облисполкома (приказ № 256 от 17.07.66).

В 1981 году – Луганское профессиональное торгово-кулинарное училище переименовано в Луганское профессионально-техническое училище Управления торговли исполкома Луганского областного Совета народных депутатов (приказ Министерства торговли СССР № 236 от 02.07.81).1985 г. – Луганское профессионально-техническое училище Управления торговли исполкома Луганского областного Совета народных депутатов переименовано в среднее профессионально-техническое училище № 47 г. Луганска (приказ Облпрофтехобразования № 187 от 12.07.1985).

В 1991 году приказом Министерства народного образования УССР от 04.04.1991 года № 82 реорганизовано в Луганское высшее профессиональное училище № 47. На основании Распоряжения Совета Министров Луганской Народной Республики «О создании Государственных учреждений Луганской Народной Республики» от 14.04.2015 № 02-05/72/15 на базе Луганского высшего профессионального училища № 47 (ДОН ЛОГА) было создано Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства», в 2025 году - ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

Гордостью ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» являются его выпускники. За 90 лет существования учебного заведения подготовлено более 60 000 специалистов различного профиля. Многие выпускники Колледжа стали талантливыми организаторами и передовиками производства, государственными служащими, научными работниками.

В колледже расположен актовый зал на 150 мест, спортивный зал. Библиотека колледжа располагает всеми необходимыми ресурсами для обеспечения учебного процесса в соответствии с образовательными программами, реализуемыми в колледже, имеет читальный зал.

В колледже работает высококвалифицированный коллектив, который стремится к качественной подготовке обучающихся колледжа, успешной социализации молодежи и взрослого населения, удовлетворявшего потребности экономики Луганской Народной Республики в кадрах высокой квалификации.

Миссия воспитательного отдела колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан Российской Федерации, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-

экономических условиях.

В колледже сформирован студенческий актив, совет самоуправления. Один раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у обучающихся, формирование сплоченности студенческого коллектива, развитие у них ответственности.

Открытость жизни колледжа обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте колледжа https://лкттпкм.рф/ и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте https://vk.com/lkttpkm.

Воспитательный процесс в ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» базируется на социокультурных и духовно-нравственных ценностях, принятых в обществе, при этом наиболее значимыми для среднего профессионального образования являются:

- ценность самоопределения и самореализации;
- ценность профессионализма;
- осмысленный, производительный и качественный профессиональный труд;
- ценность социального доверия и партнерства.

Процесс воспитания в ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» основывается на следующих принципах:

– принцип общественной направленности – соответствие характера и содержания воспитания социокультурным потребностям, интересам страны и народа;

– принцип субъективности – развитие способности обучающихся, выпускника осознавать себя во взаимоотношениях с людьми и миром, оценивать свои действия и предвидеть их последствия, отстаивать свою нравственную, гражданскую позицию, противостоять внешнему негативному влиянию;

– соблюдение законности и прав обучающегося и его семьи (законных представителей), соблюдения конфиденциальности информации о обучающихся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в колледже;

– создание в колледже психологически комфортной практикоориентированной образовательной среды, направленной на формирование умения учиться самостоятельно в течение всей жизни;.

– личностно-ориентированный и деятельностный подходы в воспитании, организация воспитательного процесса через социально - значимую и значимую для личности обучающегося и педагогов совместную деятельность, опору на положительное в человеке, создание условий для получения необходимого выпускнику опыта, приоритет активных и интерактивных методов воспитания, проектной деятельности и т.д.;

– принцип социального и сетевого партнерства – непосредственное участие в воспитательном процессе представителей работодателей носителей профессиональной корпоративной культуры; использование при организации воспитательного процесса ресурсного потенциала организаций дополнительного образования детей и взрослых, общественных объединений и организаций и т.д.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Ценностными основами учебно-воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности организуются по следующим модулям:

ИНВАРИАНТНЫЕ

Модуль Образовательная деятельность;

Модуль Кураторство;

Модуль Наставничество;

Модуль Основные воспитательные мероприятия;

Модуль Организация предметно-пространственной среды;
Модуль Взаимодействие с родителями (законными представителями);
Модуль Самоуправление;
Модуль Профилактика и безопасность;
Модуль Социальное партнерство и участие работодателей;
Модуль Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство;
ВАРИАТИВНЫЕ
Модуль Молодежные общественные объединения, клубы;
Модуль Экологическое воспитание;
Модуль Гражданско-правовое и патриотическое воспитание;
Модуль Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
Модуль Антикоррупционное воспитание.

Основные модули

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

–использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

–привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

–использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

–инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

–организация и проведение экскурсий в музеи, картинную галерею, на предприятия социальных партнеров, по историческим достопримечательностям г. Луганска и области и др.).

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией:

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности колледжа предусматривает:

– максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям;

– подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

– включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;

– выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие

на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;

– реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности; привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам; применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;

– побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы; инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

В процессе освоения общеобразовательных дисциплин происходит достижение обучающимися следующих результатов:

– осознание российской гражданской идентичности;

– сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;

– готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

– наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;

– сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

– организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

– сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

– организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

– работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

– планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Традиционные мероприятия в ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» с обучающимися, организованные куратором группы, классным руководителем, социальным педагогом, педагогом-психологом:

– Контроль успеваемости, посещаемости студентов.;

– Беседы с нарушителями учебной дисциплины;

– Организация работы по выявлению студентов, не посещающих занятия по неуважительным причинам;

– Обучающие и просветительские беседы по проблемам алкоголизма, наркомании, табакокурения и иных видов зависимостей, распространения среди студентов информационных материалов, пропагандирующих здоровый образ жизни;

– Проведение инструктажей по технике безопасности. Профилактическая работа с обучающимися;

– Ознакомление обучающихся и родителей с анализом детского дорожно-транспортного травматизма в Луганской Народной Республике и предоставление информации по безопасности дорожного движения;

– Участие в мероприятиях всероссийского социально-психологического тестирования;

– Организация мероприятий в группе по формированию антикоррупционного мировоззрения обучающихся (классные часы «Коррупция - должностное преступление», «Коррупция - угроза обществу»);

– Организация мероприятий в учебной группе, приуроченных к знаменательным и памятным календарным датам;

– Организация посещения и возложения цветов к памятникам и мемориалам воинам –освободителям, участникам Великой Отечественной войны в рамках дней воинской славы России.

– Внеурочные занятия (классные часы) «Разговоры о важном».

– Организация взаимодействия обучающихся с преподавателями, педагогом-психологом, социальным педагогом, педагогом дополнительного образования, советником директора по воспитанию.

Куратор группы и классный руководитель:

– проводит работу по сохранению контингента, по повышению качества знаний, успеваемости в группе;

– знакомит обучающихся группы с Уставом, правилами внутреннего распорядка в колледже, Положением о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов колледжа, контролирует их соблюдение обучающимися группы;

– проводит индивидуальные и групповые беседы с обучающимися группы, оказывает педагогическую поддержку, даёт рекомендации по учёбе, этике взаимоотношений, совместно с педагогом-психологом помогает студентам адаптироваться в коллективе;

– использует различные формы и методы воспитательного воздействия: беседы, диспуты, встречи с выпускниками, работодателями, деятелями науки и искусства, экскурсии, спортивные мероприятия, посещение театров, музеев, концертов, кинофильмов;

– создает условия для формирования и расширения активности студенческого коллектива, развитию потребности к учебе, трудовой и общественной деятельности и в дальнейшем развивает инициативу, самостоятельность, организованность студентов;

– вовлекает обучающихся группы в различные формы студенческого самоуправления в учебном процессе, общественной жизни колледжа.

– несет ответственность за жизнь, здоровье и безопасность обучающихся во время проведения внеурочных мероприятий, осуществляет проведение инструктажей по

безопасности жизнедеятельности руководитель группы и ответственный за мероприятие;

– осуществляет взаимодействие с родителями (законными представителями и лицами, их заменяющими). Своевременно информирует родителей об успеваемости обучающихся и посещаемости ими учебных занятий и практики посредством телефонных звонков, социальных сетей, личных встреч; проводит родительские собрания;

– совместно с социальным педагогом проводит систематическую работу по профилактике правонарушений, организует индивидуальную работу с обучающимися и семьями, находящимися в социально-опасном положении, принимает участие в работе Совета профилактики колледжа;

– содействует профессиональному самоопределению выпускников, готовности обучающихся осознанно овладевать профессиональными навыками. По запросам администрации колледжа предоставляет сведения о трудоустройстве выпускников группы.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает разработку программы наставничества:

– содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

– оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

– определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

– привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций партнеров);

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией:

– Реализация Программы наставничества ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ»;

– Сотрудничество с социальными партнерами по организации профессионального наставничества обучающихся;

– Организация наставничества с обучающимися «группы риска», сопровождения детей – сирот, инвалидов и лиц с ОВЗ.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

– проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

– проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

– разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

– организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и

верности и т. д.);

– дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией.

Основные воспитательные мероприятия образовательной организации:

–Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах, фестивалях и спортивных соревнованиях;

–Участие в акциях, фестивалях, конференциях, мероприятиях, конкурсах духовно-нравственной, эстетической, правовой, гражданско-патриотической направленности различного уровня организации;

–Трудоустройство выпускников;

–Проведение тематических мероприятий на основе календарного плана знаменательных дат по основным направлениям воспитательной деятельности образовательной организации;

–Проведение еженедельных информационно - просветительских занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном». Проект, разработанный на Федеральном уровне;

–Реализация Стандарта Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации;

–Реализация программ кружковой работы по всем направлениям воспитательной деятельности образовательной организации;

–Посещение музеев, театров, выставок, исторических достопримечательностей, памятников культуры;

–Обеспечение участия студентов в работе общественных, волонтерских, добровольческих организаций, молодежных объединений, «Движения первых»;

–Организация работы Совета обучающихся колледжа;

–Организация работы социально – психологической службы колледжа;

–Организация работы Совета профилактики колледжа;

–Реализация индивидуальных программ социально-педагогического сопровождения обучающихся «группы риска»;

–Индивидуальная работа со студентами: контроль посещаемости, успеваемости, профилактические беседы;

–Взаимодействие образовательной организации с различными структурными подразделениями государственной власти по вопросам сопровождения обучающихся «группы риска»;

–Организация родительских всеобучей, привлечение родителей к сотрудничеству с образовательной организацией, информирование о результатах посещаемости, успеваемости, поведения обучающихся;

–Организация спортивных соревнований в образовательной организации, участие в спортивных соревнованиях и конкурсах различного уровня;

–Организация физической подготовки допризывников;

–Сотрудничество с военным комиссариатом по организации работы с допризывной молодежью;

–Реализация учебных дисциплин «Основы безопасности Родины», Безопасность жинедеятельности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды в колледже предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

– организация в доступных для обучающихся и посетителей местах исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

– размещение карты России, региона, с изображениями значимых культурных объектов местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

– исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

– оформление и обновление информационного стенда в помещении общего пользования (холл второго этажа), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

– популяризацию символики Колледжа (эмблема), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;

– размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы, размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

– размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

– создание и обновление в библиотеке книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

– Профилактика правонарушений;

– Профилактика коррупции;

– Информационный стенд по воспитательной работе колледжа;

– Информационный стенд по организации студенческой жизни в колледже.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Цель модуля: реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

–организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;

–проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

–проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных партнеров, обмениваться опытом;

–группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность;

–привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых мероприятий;

–целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (Совет обучающихся).

Совет обучающихся в ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» является коллегиальным

органом управления, действует на основе Положения о Совете обучающихся.

Основной целью деятельности Совета обучающихся является формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию, формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

Основными задачами Студенческого совета являются:

- привлечение обучающихся к решению вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов;
- разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с учетом научных и профессиональных интересов обучающихся;
- защита и представление прав и интересов обучающихся;
- содействие в решении образовательных, социально-бытовых вопросов;
- сохранение и развитие демократических традиций, обучающихся;
- содействие органам управления колледжа в решении образовательных и научных задач, в организации досуга и быта обучающихся, в пропаганде здорового образа жизни;
- проведение работы, направленной на повышение дисциплины, сознательности обучающихся и их требовательности к уровню своих знаний;
- воспитание бережного отношения к имуществу, духу и традициям колледжа;
- информирование обучающихся о деятельности колледжа;
- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив;
- содействие педагогическим работникам колледжа в проведении работы с обучающимися по выполнению требований устава ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ», правил внутреннего распорядка образовательного учреждения и иных локальных нормативных актов по вопросам соблюдения учебной дисциплины.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Цель модуля: реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды для обучающихся.

Одно из важнейших направлений воспитательной работы колледжа – профилактика правонарушений, девиантного поведения, бродяжничества, безнадзорности в подростковом возрасте. Образовательная организация уделяет большое внимание работе не только с одаренными детьми, но и подростками «группы риска»).

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасности и комфортной среды предусматривает:

– организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

– выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и другое). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;

– проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников, социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);

– вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков в колледже и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнерами

(антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие);

– организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативным воздействиям, групповому давлению;

– организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

– подготовка к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

– иммунитет к идеологии терроризма и экстремизма;

– отсутствие конфликтов среди обучающихся, основанных на национальной, религиозной почве;

– сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся для составления социального паспорта колледжа.

ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» по вопросам воспитания взаимодействует с:

- Администрация городского округа Город Луганск Луганской Народной Республики;

- Управление по вопросам труда и социальной защиты населения Администрации города Луганска Луганской Народной Республики;

- Министерство образования и науки Луганской Народной Республики;

- муниципальные органы внутренних дел;

- Республиканская комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав;

- Министерство внутренних дел по Луганской Народной Республики;

- Территориальная психолого-медико-педагогическая комиссия г. Луганска (ГБОУ ДО ЛНР «ЦППМСП «Развитие» г. Луганска);

- общественные объединения, организации;

- средства массовой информации.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала социального партнерства колледжа, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

– участие представителей организаций-партнеров, предприятий (организаций) и работодателей в мероприятиях (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные и региональные праздники, торжественные мероприятия и т.п.);

– участие представителей организаций-партнеров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

– проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, родительских, педагогических, совместных), встреч, круглых столов с приглашением представителей организаций-партнеров, где обсуждаются актуальные вопросы;

– участие в региональных проектах, связанных с профоринтационной деятельностью.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

–участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского) и др.;

–циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

–экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

–организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

–использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

–консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

–проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

– диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной профессии/специальности обучающихся колледжа. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю;

– диагностическое исследование удовлетворенности качеством образовательных услуг колледжа;

– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечеству;

– формирование ценностного отношения обучающихся к обществу, семье, творчеству, профессиональной деятельности;

– активное участие обучающегося в целеполагании, планировании и организации своей деятельности, в осмыслении и оформлении результатов, в результате проделанной работы и определении проекций дальнейшего прогнозирования;

– индивидуальное консультирование педагогом-психологом обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии/специальности;

– участие обучающихся колледжа в мероприятиях профориентационной направленности для учащихся школ Луганской Народной Республики;

– презентация профессий/специальностей и профессиональные пробы, мастер-класс, экскурсия по колледжу.

Дополнительные модули

Модуль «Молодежные общественные объединения, клубы»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала работы по молодежным общественным объединениям, клубам в колледже предусматривает:

– развитие волонтёрского движения, спортивного студенческого клуба, «Движение первых»;

– содействие развитию прямых контактов и связей между молодёжными организациями, клубными формированиями;

– осуществление информационного обмена в интересах развития сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований;

– разработку планов и программ сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований в области культурного обмена, спорта;

– привлечение студентов, рабочей молодежи к разностороннему сотрудничеству на основе общего коллективного творчества;

– привлечение внимания студентов к воспитанию культуры поведения, расширению общекультурных знаний, формированию творческой личности, способной к яркому самовыражению, пропаганде здорового образа жизни, нравственно — эстетическому воспитанию, духовному воспитанию;

– обеспечение информированности о ситуации в молодежной среде, интересах, проблемах через общение, тесное сотрудничество с прессой, ведение своей информационно-издательской деятельности;

– взаимодействие с органами государственной власти города, органами местного самоуправления, предприятиями и учреждениями по вопросам защиты прав и законных интересов молодежи;

– формирование лидерских качеств, организациях способностей обучающихся через организацию молодежных объединений и клубов и проведение разноплановых просветительских, спортивных, досуговых мероприятий;

– участие в реализации просветительских программ, поисковых, военноисторических, спортивных клубах, молодежных объединениях, волонтерском движении;

– добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан.

Модуль «Экологическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по экологическому воспитанию в колледже предусматривает:

– формирование экологической культуры обучающихся, приобщение подрастающего поколения к пониманию экологических проблем современности и участию в их решении;

– отбор и реализация эффективных практик экологического воспитания обучающихся;

– реализация комплекса мероприятий, направленных на экологическое просвещение и повышение уровня экологической культуры обучающихся;

– вовлечение обучающихся в решении экологических проблем региона;

– сформированное представление об условиях устойчивого состояния экосистем и причинах возникновения экологического кризиса;

– владение разнообразными формами и методами поиска знаний, практическими умениями, организаторскими способностями, расширение кругозора;

– представление рациональному использованию природных ресурсов.

Модуль «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание»

Гражданско-патриотическое воспитание является стратегическим приоритетным направлением воспитательной деятельности профессиональных образовательных организаций, так как имеет значение в формировании и развитии личности гражданина-патриота. Реализация воспитательного потенциала работы по гражданско-правовому и патриотическому воспитанию в колледже предусматривает:

–формирование у молодого поколения чувства патриотизма, гражданственности, уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа;

–формирование системы поддержки семейного воспитания;

–содействие укреплению связей между поколениями, родственных связей,

профессиональных династий;

–формирование высокой социальной активности, гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития;

–формирование активной гражданской позиции обучающихся (гражданин Отечества, защитник, избиратель, волонтер);

–формирование правового сознания обучающихся, позволяющих им избежать аутоагрессивного, девиантного или деструктивного поведения, совершения правонарушений;

–воспитание уважения к традициям, принадлежностям и устоям других людей;

–развитие социального и гражданского становления личности, успешной самореализации в социуме;

–проведение занятий, классных часов, бесед, направленных на профилактику аутоагрессивного поведения, правонарушений и зависимостей у обучающихся, содействие их личностному и профессиональному росту, развитие жизнестойкости и адаптационных стратегий;

–развитие и углубление знаний об истории и культуре региона;

–формирование у обучающихся чувства гордости за героическое прошлое своей Родины;

–формирование чувства ответственности за свои поступки, правовой культуры и общечеловеческих ценностей;

–знание конституционных прав и законов государства и их соблюдение; проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

–способность аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа.

Модуль «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по духовно-нравственному и культурно-эстетическому воспитанию в колледже предусматривает:

воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;

формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условно успешной профессиональной и общественной деятельности;

формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактики наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору долга, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

развитие культуры межнационального общения; - формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договориться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире,

готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие дела и сотрудничать для их достижения;

обогащение эмоционального мира обучающегося нравственными переживаниями и формирование у них нравственных чувств;

расширение знаний о правилах поведения в общественных местах, друг с другом;

показать необходимость и важность этикета, применения правил этикета на практике;

формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции «становиться лучше»;

Реализация модуля в виде:

участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности, акциях;

экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием области; посещение театральных спектаклей, концертов; кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях;

Модуль «Антикоррупционное воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по антикоррупционному воспитанию в колледже предусматривает:

– воспитание ценностных установок и развитие способностей, необходимых для формирования у молодых людей гражданской позиции в отношении коррупции;

– формирование компетентности в решении жизненных задач по существующим нормам и правилам;

– формирование у обучающихся антикоррупционного мировоззрения и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

– формирование мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской гражданской идентичности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

– овладение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях связанных с коррупций.

Формы антикоррупционного воспитания: лекции, беседы, классные часы, интерактивные уроки, просмотр фильмов, проведение профилактических мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами по воспитательной работе. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом.

Наименование должности (в соответствии со штатным расписанием колледжа)	Функциональные обязанности по воспитательной работе
Директор	Организация и руководство воспитательным процессом в колледже
Заместитель директора	Руководство содержанием и реализацией рабочей программы воспитания. Текущее и перспективное планирование, контроль реализации мероприятий, выполнение поставленных задач
Социальный педагог	Анализ проблем обучающихся, разработка программ адаптации, социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся и семей
Практический психолог	Осуществляет деятельность в части реализации программ воспитания, направленную на психолого-социальную адаптацию обучающихся Психологический анализ социальной ситуации развития в образовательных учреждениях, выявление основных проблем и определение причин их возникновения, путей и средств их разрешения
Руководители физического воспитания	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции в области развития физической культуры и спорта
Библиотекарь	Участие к подготовке и проведению внеклассных мероприятий, направленных на духовно-нравственное, гражданско-патриотическое воспитание обучающихся
Преподаватели и мастера производственного обучения/классный руководитель	Формирование у обучающихся компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО, развитие интереса к выбранной профессии, организация внеурочной деятельности

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях договоров сотрудничества.

3.2. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся

ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер поощрения обучающихся определяется локально нормативным актом.

Поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

– объявление благодарности;
– награждение грамотой;
– награждение почётной грамотой;
– благодарственное письмо обучающемуся и/или его родителям (законным представителям).

3.3. Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
– наличие студенческих объединений, клубов, кружков и секций в колледже, которые могут посещать обучающиеся;
– взаимодействие с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями
и др.);
– участие в конкурсах, семинарах преподавателей по воспитательной деятельности;
– оформление предметно-пространственной среды колледжа.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– проводимые в колледже дела и реализованные проекты;
– уровень вовлеченности обучающихся в дела колледжа, проекты и мероприятия, проводимые в колледже, а также проводимые на районном, республиканском уровнях;
– включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
– снижение негативных факторов в сфере обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений, отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование, тестирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями студенческого совета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить на удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора, курирующим воспитательный процесс, советником директора по воспитанию и взаимодействию детских общественных объединений, психологом, социальным педагогом, классными руководителями.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2026-2027, 2027-2028учебный год

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением к рабочей программе воспитания по данной профессии и отражает формы, виды и содержание деятельности с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.	Проведение практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК
2.	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам, модулям на различных уровнях.	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК
2. Кураторство				
1.	Организация и подготовка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Конкурс-проект «В моей профессии – мое будущее»	3 курс	апрель	Педагоги ЦК
3. Наставничество				
1.	Мастерская наставника: Международный день каши	2, 3 курсы	октябрь	Мастера производственного обучения
2.	Мастерская наставника: Международный день супа	2, 3 курсы	апрель	Педагоги ЦК
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Международный День повара	1-3 курсы	20 октября	Педагоги ЦК
2.	Конкурс профессионального мастерства «Профессионал»	по желанию	ноябрь	Педагоги ЦК
3.	Конкурс профессионального мастерства, посвященный Международному Дню пирога и Дню студента «Пироги для Татьяны»	по желанию	январь	Педагоги ЦК
4.	Конкурс профессионального мастерства, посвященный Международному Дню пиццы «Пора подкреПИЦЦА»	по желанию	февраль	Педагоги ЦК
5.	День кондитера	1-3 курсы	3 мая	Педагоги ЦК
6.	Внутригрупповые конкурсы профессионального мастерства	2, 3 курсы	в течение учебного года	Мастера производственного обучения

7.	Конкурс профессионального мастерства «Лучший кондитер»	3 курс	апрель	Мастера производственного обучения
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Размещение, поддержание, обновление на территории ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер	2, 3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительские собрания на тему «Труд красит человека», «Моя профессиональная династия»	1, 2 курсы	в течение учебного года	Руководители учебных групп
2.	Беседы с родителями о местах практик обучающихся с приглашением представителей работодателей.	2, 3 курсы	в течение учебного года	Руководители учебных групп, мастера производственного обучения
7. Самоуправление				
1.	Выбор Совета обучающихся на учебный год	1-3 курс	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
2.	Заседания Совета обучающихся	1-3 курс	в течение учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
3.	Изучение потребностей обучающихся, планирование работы студенческого самоуправления	1-3 курс	в течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагог дополнительного образования
4.	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры профессии»	1-3 курс	апрель	Педагоги ЦК
5.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, проводимых на уровне Луганской Народной Республики и Российской Федерации.	1-3 курс	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
8. Профилактика и безопасность				
1.	Инструктажи: о правилах поведения в колледже; о правилах поведения в общественном транспорте; о правилах поведения в столовой; по технике безопасности; о правилах поведения при работе ПК; первая медицинская помощь; общий инструктаж обучающихся; о безопасности в спортивном зале; пожарная безопасность в колледже; поведения в библиотеке; правилах поведения на спортивной площадке	1-3 курс	Сентябрь	Классные руководители, мастера производственного обучения
2.	Инструктажи: по профилактике инфекционных заболеваний; о терроризме; по	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера

	электробезопасности.			производственного обучения
3.	Инструктажи: о правилах поведения в общественном транспорте; первый лед; взрывобезопасность; о запрете пользования мобильными телефонами во время учебного процесса.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
4.	Инструктажи: пожарная безопасность; о запрете использования пиротехнических средств.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
5.	Инструктажи: о правилах поведения в колледже; о безопасности в спортивном зале; о правилах поведения в общественном транспорте; о правилах поведения в столовой; о правилах поведения при работе ПК; первая медицинская помощь.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
6.	Инструктажи: о правилах проведения при эвакуации; о терроризме; пожарная безопасность.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
7.	Инструктажи: тонкий лед; правила безопасного поведения на водоемах	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
8.	Инструктажи: о правилах поведения в общественном транспорте; по электробезопасности; о безопасном поведении на объектах ж/д транспорта; о правилах поведения в общественном транспорте, правила ПДД	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
9.	Проведение классных часов в рамках обеспечения профилактики правонарушений студентами колледжа	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, классные руководители, мастера производственного обучения
10.	Социально-психологическое тестирование на выявление склонности к употреблению наркотических и психотропных веществ.	1-3 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители, мастера производственного обучения
11.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня.	1-3 курс	в течение учебного года	Педагоги ЦК, классные руководители
12.	Конкурс-проект «Безопасная среда на практике»	1-3 курс	февраль	Педагоги ЦК

9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Организация экскурсии на предприятия ООО Транспортная кампания «Вояж» сеть супермаркетов «Матрешка»	по желанию	март	Педагоги ЦК, представители работодателей
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня.	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Организация сотрудничества с Центром трудоустройства	3 курс	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
3.	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	2, 3 курсы,	Декабрь, июнь	Мастера производственного обучения

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия - страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы вместе» (волонтерство) https://onf.ru.