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 специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе среднего общего образования

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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» Зам. директор / Пончарук О.И.
должность / *подпись* / *ФИО*

ООО «СПАР ЛУГАНСК» Директор / Гуреева Ж.В.
должность / *подпись* / *ФИО*

2026 год

Настоящая образовательная программа «Профессионалитет» по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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:

Образовательная организация:	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 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 4

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 5

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 7

4.1. Общие компетенции 7

4.2. Профессиональные компетенции 9

4.3. Матрица компетенций выпускника 10

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 13

5.1. Учебный план 13

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 15

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 15

5.4. Календарный учебный график 16

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 18

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 18

5.7. Практическая подготовка 18

5.8. Государственная итоговая аттестация 19

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 19

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 19

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 19

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 20

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 20

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565.

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 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (с изменениями и дополнениями)	
Квалификация (-и) выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	из перечня профессий рабочих, должностей служащих с указанием разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4464 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 6 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	3888 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы:	2592	2157
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	326	206
математический и общий естественнонаучный учебный цикл	108	30
общепрофессиональный цикл	676	331
профессиональный цикл, в т.ч.	1950	1590
практика: - учебная - производственная	1152 432 720	1152 432 720
Вариативная часть образовательной программы	1116	366
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	632	366
Основы цифровой грамотности	36	36
Основы финансовой грамотности	36	36
Основы товароведения продовольственных товаров	108	108
Планирование предпринимательской деятельности, профессионального и личностного роста	44	52
Калькуляция и учет	36	36
Освоение профессии Повар детского питания, в т.ч.	372	248
практика: - учебная - производственная	72 72	72 72
ГИА в форме демонстрационного экзамена + выпускная квалификационная работа (дипломная работа)	180	
Всего	3888	2523

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 наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н	A. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				A/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			C. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				C/02.5. Организация работы бригады поваров
				C/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	A. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				A/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			B. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				B/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			C. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				C/02.5. Организация работы бригады кондитеров
				C/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	A. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				A/01.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			B. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4.Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				B/02.4.Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				B/03.4Формовка хлебобулочных изделий
				B/04.4Выпечка хлебобулочных изделий
				B/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			C. Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C/01.5. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				C/02.5. Организация работы бригады пекарей
				C/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	Торговля и общественное питание	Повар детского питания (5 разряд по профессии повар)	Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа «В», восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов. Варка: мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление: различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и

				фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; ~ запеканок из крупы; ~ овощей с мясом, яйцом и творогом; ~ молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста. Выпечки булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий из дрожжевого и пресного теста. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	ПМ 03. 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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ 06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Освоение профессии Кондитер	ПМ 07. Освоение профессии Кондитер
Вид деятельности по выбору	
Освоение профессии Повар детского питания	ПМн.08. Освоение профессии повар детского питания

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 государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую 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,	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности;

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять	Навыки:

	обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
		обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Навыки:
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления

		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа

		последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:

	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых супов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи супов;
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		способы выявления и исправления дефектов,
		охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	Навыки:
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи соусов;

		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Навыки:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:

	блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,
		круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,
		круп, бобовых, макаронных изделий;

		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра,

		муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

		региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов,

потребителей, видов и форм обслуживания		требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей	Навыки:
		выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых салатов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
		оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи салатов;
		организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
		температура подачи салатов сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей,

		форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Навыки:
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы

		анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и

		исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных десертов;
		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых
		холодных десертов сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного

		производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих десертов;
		вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и
		исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,

		непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных напитков;
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
		оценивать качество органолептическим способом;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом
		требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих напитков;
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в

		том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей

		заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать наличие ресурсов;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		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;
		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;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных	Навыки:
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:

		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований

		рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки,

		выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для

		подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;

		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
		классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;

		основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания;
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Навыки:
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		дисциплинарные процедуры в организации питания;
		методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;

		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Навыки:
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		определять потребность для выполнения производственной программы;
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Навыки:
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения:

		выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
		контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
		определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
		организовывать рабочие места различных зон кухни;
		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания:
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		отраслевые стандарты;
		правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		структуру организации питания;
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
		организации питания;
		правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Навыки:
		выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
		оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
		анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;

		оценивать результаты обучения;
		координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания:
		виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		способы и формы инструктирования персонала;
		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		личную ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		правила составления программ обучения;
		способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Освоение профессии Кондитер	ПК 7.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Навыки:
		контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;
		проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
		оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;
		составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемых в производстве кондитерской и шоколадной продукции;
		подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;
		контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
		Умения:
		обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
		анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
		оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
		организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

		осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;
		Знания:
		нормативных и правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;
		требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
		технологий изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
		правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;
		способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции при их тепловой обработке;
		специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства кондитерской и шоколадной продукции;
		способов применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
		требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;
	ПК.7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	Навыки:
		оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
		подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции;
		подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;
		хранения отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;
		Умения:
		замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
		соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
		процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
		аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
		Знания:
		нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;
		технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
		требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
		правил пользования сборниками рецептур по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции;
		методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с

		учетом соблюдения требований качества;
		пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции;
	ПК. 7.3. Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции	Навыки:
		разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;
		изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;
		изготовления и оформления мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;
		изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции;
		изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;
		презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
		Умения:
		изготавливать различные виды кондитерской и шоколадной продукции с учетом запросов потребителей;
		порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
		реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		Знания:
		нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;
		организации питания, в том числе диетического;
		рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
		норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правил учета и выдачи продуктов;
		видов технологического оборудования, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технических характеристик и условий его эксплуатации;
		принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
		требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
Освоение профессии Повар детского питания	ПКн 8.1. Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и	Навыки:
		организации работы пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания
		подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
		подготовки механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, в том числе по технике безопасности и охране труда
		обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
		Умения:
		организовать работу пищеблоков в образовательных организациях и других организациях общественного питания
		подготовить кухню организации питания и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

	регламентами	организации питания;
		проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
		оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
		Знания:
		нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		назначения, правил использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
		технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
		требований к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий для питания детей;
		правил составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
		способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента при их тепловой обработке;
		процессов и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		принципов ХАССП в организациях общественного питания;
		требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
	ПКн 8.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания	Навыки:
		организации, проведения и утверждения рецептур производимой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, в том числе в образовательных организациях
		разработки рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с учетом специфики детского питания и действующих регламентов
		адаптации современных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента
		Умения:
		использовать современные рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, адаптировать используемые рецептуры с учетом специфики детского питания;
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для приготовления утвержденных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента
		выбирать инвентарь и оборудование с учетом действующих регламентов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента, уметь безопасно пользоваться ими
		Знания:
		основ физиологии детского питания;
		пищевой ценности и ассортимента функциональных и специализированных пищевых продуктов для детского питания;
		технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания;
		требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания, условий их хранения;

		правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;
		принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		принципов ХАССП в организациях общественного питания
		составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
	ПКн 8.3. Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания	Навыки:
		приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		упаковки блюд и кулинарных изделий детского ассортимента для доставки и на вынос;
		отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с раздачи, прилавка;
		Умения:
		производить обработку овощей, фруктов и грибов;
		нарезать и формовать овощи и грибы;
		подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;
		подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления блюд детского ассортимента;
		готовить кулинарные изделия и напитки детского ассортимента: блюда и гарниры из овощей; каши и гарниры из круп; блюда из яиц; блюда и гарниры из макаронных изделий; блюда из бобовых; блюда из рыбы; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из домашней птицы; мучные блюда; горячие напитки; сладкие блюда;
		проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		порционировать, сервировать, упаковывать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, с прилавка и на вынос;

		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
		принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Знания:
		требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		видов, назначения, правил безопасной эксплуатации и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой;
		последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов;
		технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования 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, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;
		требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правил утилизации отходов;
		видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;
		правил поверки весоизмерительного оборудования;
	ПКн 8.4. Составлять технологические и калькуляционные карты, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличные меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований	Навыки:
		работы с рецептурами кулинарных блюд;
		составления технологических и калькуляционных карт;
		составления меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд детского ассортимента
		составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов
		Умения:
		оценивать пищевую и энергетическую ценность приготовленной продукции
		оценивать качество входящего сырья и продуктов для приготовления кулинарной продукции детского ассортимента
		составлять технологические и калькуляционные карты с учетом требований к их состпаваленнию
		составлять меню блюд детского ассортимента с указанием пищевой и энергетической ценности
		составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов
		Знания:
		Нормативов физиологической потребности в основных питательных веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах для детей различных возрастных групп
		гигиенические требования к пищевым продуктам для детей разных возрастных групп
		требования санитарных правил, в том числе по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп

	ПКц 8.5. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения для сферы общественного питания	Навыки:
		использования специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания
		комбинирования современных информационных технологий в сфере торговли и общественного питания
		демонстрация навыков использования современных информационных технологий и специализированного программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности в сфере общественного питания
		Умения:
		- применять различные виды офисное программное обеспечение в сфере общественного питания
		- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
		- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
		Знания:
		характеристик основных технологических новаций и программного обеспечения в сфере общественного питания
		видов и порядка применения современных средств и устройств информатизации, специализированного программного и цифрового обеспечения для сферы общественного питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

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
ВД по ФГОС СПО	ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.011 Повар*	*C.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		*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 для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		*B.* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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		*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, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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 из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,		В. Приготовление блюд, напитков и	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация

		кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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		*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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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		В. Приготовление блюд, напитков и	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация

		оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.010 Кондитер*	С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/ 01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение 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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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		В. Изготовление теста,	В/02.4. Изготовление,

		приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		B. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		B. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*33.011 Повар, 33.010 Кондитер*	C. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров/поваров	C/01.5. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		C. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров/поваров	C/02.5. Организация работы бригады кондитеров
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		C. Организация и контроль текущей деятельности бригады	C/01.5. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и

				кондитеров/поваров	персоналом
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров / поваров	С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
	ВД 07. Освоение профессии Кондитер	ПК 7.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	*33.010 Кондитер*	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
		ПК.7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции		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. 7.3. Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции		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 Повар детского питания отсутствует

Часть ОПОП-П вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
вариативная - по запросу работодателей	ВДн.08. Освоение профессии Повар детского питания	ПКн 8.1. Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Раздел «Торговля и общественное питание»	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд детского ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
					Организация работы пищеблоков в яслях, детских

		рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами			садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания
					Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		ПКн 8.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания	по запросам работодателей	-	организации, проведения и утверждения рецептур производимой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, в том числе в образовательных организациях
					разработки рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с учетом специфики детского питания и действующих регламентов
					адаптации современных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента
		ПКн 8.3. Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Раздел «Торговля и общественное питание»	Выполнение подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента; Выполнение приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента; Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов. Варка: мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление: различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных

					продуктов; - мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; - запеканок из крупы; - овощей с мясом, яйцом и творогом; - молочных и яичных блюд; - горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий. Презентация, порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.
		ПКн 8.4. Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований	по запросам работодателей	-	работы с рецептурами кулинарных блюд;
					составления технологических и калькуляционных карт;
					составления меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд детского ассортимента
					составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов
		ПКц 8.5. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения для сферы общественного питания	по запросам работодателей	-	Использование в работе специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания
					Использование информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в сфере общественного питания
					Комбинирование современных информационных технологий в сфере торговли и общественного питания

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

ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 2.1.**	**ПК 3.1.**	**ПК 4.1.**
		ПК 5.1.	**ПК 6.1.**										
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.		
ОГСЭ.02	История	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.		
ОГСЭ.05	Психология общения	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.		
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.3.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 3.1.**	**ПК 4.1.**
		ПК 5.1.	**ПК 6.1.**	**ПКн 8.1**	**ПК 7.1**	**ПКн 8.2**							
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.3.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПКн 8.2	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	ПКн 8.1	ПК 7.1
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**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 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**
		ПК 5.5.	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**	**ПКн 8.1**	**ПКн 8.3**	**ПК 7.1**
		ПКн 8.2	**ПКн 8.4**	**ПКн 8.5**									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	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 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.2	ПК 7.3	ПКн 8.1	ПКн 8.3	ПК 7.1	ПКн 8.2			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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 3.7.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.2	ПК 7.3	ПКн 8.1	ПКн 8.3	ПК 7.1	ПКн 8.2		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ПК 1.1.	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 6.3.	ПКн 8.1	ПК 7.1	ПКн 8.4	ПКн 8.5						
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	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 3.7.	ПК 4.1.

		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.2	ПК 7.3	ПКн 8.1	ПКн 8.3	ПК 7.1	ПКн 8.2	ПКн 8.4	ПКн 8.5
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПКн 8.1	ПК 7.1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.					
ОП.07	Информационные технологии 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 6.3.	ПКн 8.4	ПКн 8.5	
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.2.	ПК 6.4.
		ПК 6.5.	ПКн 8.1	ПК 7.1	ПКн 8.4	ПКн 8.5							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ОПц 10	Основы цифровой грамотности	ОК 01.	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.	ПКн 8.4
		ПКн 8.5											
ОПн 11	Основы финансовой грамотности	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.		
ОПн.12	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПКн 8.1	ПК 7.1
ОПн.13	Планирование предпринимательской деятельности, профессионального и личностного роста	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОПн. 14	Калькуляция и учет	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПКн 8.1	ПК 7.1	ПКн 8.4	ПКн 8.5						
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**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 3.7.	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**
		ПК 5.6.	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**	**ПКн 8.1**	**ПКн 8.2**	**ПКн 8.3**
		ПКн 8.4	**ПКн 8.5**										
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов**	**ОК 01.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**					

	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента												
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
УП.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ПП.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

	изделий и закусок сложного ассортимента												
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	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 04.	ОК 09.	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 04.	ОК 09.	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	**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.**	**ОК 02.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	

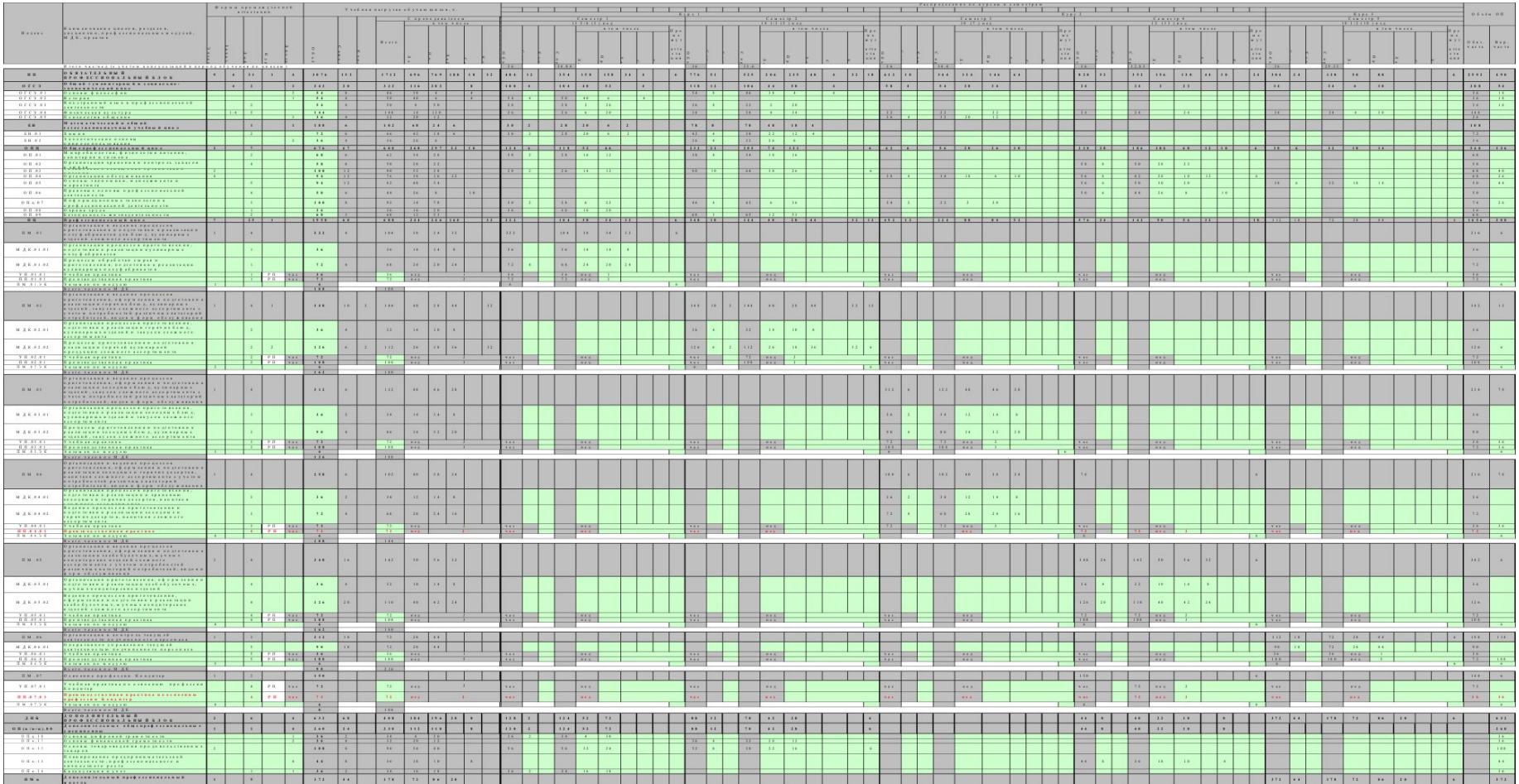
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**		
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**		

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПМ.07	**Освоение профессии рабочего Кондитер**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**					
УП.07.01	Учебная практика по профессии Кондитер	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3					
ПП.07.01	Производственная практика по профессии Кондитер	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3					
ПМн.08	**Освоение профессии Повар детского питания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ПКн 8.1**	**ПКн 8.2**	**ПКн 8.3**	**ПКн 8.4**	**ПКн 8.5**			
МДКн.08.01	Физиология детского питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПКн 8.1	ПКн 8.2	ПКн 8.3	ПКн 8.4	ПКн 8.5			
МДКн.08.02	Товароведение и контроль качества продуктов детского питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПКн 8.1	ПКн 8.2	ПКн 8.3	ПКн 8.4	ПКн 8.5			
МДКн.08.03	Технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПКн 8.1	ПКн 8.2	ПКн 8.3	ПКн 8.4	ПКн 8.5			
УП.08.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПКн 8.1	ПКн 8.2	ПКн 8.3	ПКн 8.4	ПКн 8.5			
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПКн 8.1	ПКн 8.2	ПКн 8.3	ПКн 8.4	ПКн 8.5			
	ГИА: демонстрационный экзамен и подготовка и защита выпускной квалификационно работы (дипломной работы)	**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 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**
		ПКн 8.1	**ПКн 8.2**	**ПКн 8.3**	**ПКн 8.4**	**ПКн 8.5**							

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план



5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОГСЭ.01. Основы философии	16		Расширение общих компетенций, направленных на всестороннее развитие личности и профессионального развития специалиста
2.	ОГСЭ.02. История	16		Расширение общих компетенций, направленных на всестороннее развитие личности и профессионального развития специалиста
3.	ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	16		Расширение первичных навыков общения на иностранном языке для успешной работы по профессии
4.	ОП.03. Техническое оснащение организаций питания	40		Расширение знаний и приобретение навыков работы на современных видах технологического оборудования для предприятий общественного питания
5.	ОП.04. Организация обслуживания	26		Расширение знаний и приобретение навыков в области применения методов обсаживания на предприятиях общественного питания
6.	ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	44		Освоение методов организации, управления предпринимательской деятельностью, экономики и маркетинга в общественном питании
7.	ОП.07ц2. Информационные технологии в профессиональной деятельность	26	2	Изучение методов и средств получения, преобразования, передачи, хранения и использования информации, связанной с использованием информационных технологий в профессиональной деятельности
8.	ОП.10ц1. Основы цифровой грамотности (по запросам работодателей с учетом требований цифровой экономики)	36	2	Обеспечение необходимыми навыками в области цифровой грамотности для успешной работы по профессии
9.	ОПн.11. Основы финансовой грамотности (по запросам работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск»)	36	1	Приобретение знаний и умений в области основ экономики и финансов
10.	ОПн.12. Основы товароведения продовольственных товаров (по запросам работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск»)	108	1	Приобретение умений и навыков анализа ассортимента и оценки качества пищевых продуктов, используемых для приготовления кулинарной продукции
11.	ОПн.13. Планирование предпринимательской деятельности, профессионального и личностного роста (по запросам работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск»)	44	1	Освоение методов организации предпринимательской деятельности с применением современных финансовых технологий

12.	ОПн.14. Калькуляция и учет (по запросам работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск»)	36	1	Освоение методов организации работы, приобретение навыков калькуляции и учета сырья и материалов для приготовления кулинарной продукции
13.	Промежуточная аттестация (экзамены по модулям)	54		Контроль освоения знаний и умений по видам деятельности
14.	УП.03.01. Учебная практика. 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	36		Приобретение умений по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
15.	ПП.03.01. Производственная практика. 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	36		Приобретение навыков работы по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
16.	УП.04.01. Учебная практика. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36		Приобретение умений по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
17.	ПП.04.01. Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36		Приобретение навыков работы по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
18.	ПП.06.01. Производственная практика. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108		Приобретение навыков работы по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
19.	МДКн.08.01. Физиология детского питания	54	1	Приобретение знаний и умений в части физиологических особенностей питания детей разного возраста
20.	МДКн.08.02. Товароведение и контроль качества продуктов детского питания	60	1	Приобретение знаний, умений и навыков анализа ассортимента и оценки качества пищевых продуктов специального назначения, используемых для приготовления кулинарной продукции детского ассортимента

21.	МДКн.08.03. Технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания	108	1	Приобретение знаний и умений использования различных видов технологий для приготовления кулинарных изделий для детского питания
22.	УП.08.01. Учебная практика. Освоение навыков работы по профессии Повар детского питания	72	1	Приобретение умений и освоение навыков работы по профессии повар детского питания
23.	ПП.08.01. Производственная практика. Освоение навыков работы по профессии Повар детского питания	72	1	Приобретение навыков работы по профессии повар детского питания
	Итого:	1116		

5.3. 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.	Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке. Ознакомление с меню, работа с технологическими картами) Технологический процесс механической обработки овощей и грибов (приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезание). Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка). Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые, изделия из котлетной и кнельной массы) для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов и ракообразных для сложной кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка). Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса говядины и телятины для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса свинины и баранины для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов говядины, телятины, свинины и баранины для сложной кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, промывание, обсушивание). Приготовление полуфабрикатов (целые тушки, подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	1	Административные помещения. Кухня предприятия: заготовочный цех	Технолог, шеф повар

	Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке. Ознакомление с меню, работа с технологическими картами) Технологический процесс механической обработки овощей и грибов (приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезание). Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка). Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые, изделия из котлетной и кнельной массы) для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов и ракообразных для сложной кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка). Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса говядины и телятины для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса свинины и баранины для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов говядины, телятины, свинины и баранины для сложной кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, промывание, обсушивание). Приготовление полуфабрикатов (целые тушки, подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции					
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.	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и	108	2	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и	Технолог, шеф повар

	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимент Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			холодный цеха)	
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. Технологические процессы и приготовление сложных бутербродов, легких и	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	108	3	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и холодный цеха)	Технолог, шеф повар

	сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции Приготовление и оформление закрытых сложных бутербродов. Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Организация рабочего места по выполнению работ. Приготовление и оформление сложных бутербродов, сложных холодных и горячих закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей для сложной кулинарной продукции. Приготовление и оформление сложных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ Приготовление и оформление винегретов. Организация рабочего места по выполнению работ. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы для сложной кулинарной продукции Приготовление и оформление сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса и сложных холодных блюд из птицы. Организация рабочего места по выполнению работ. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; разработка схемы размещения оборудования в мясорыбном цехе, овощном по приготовлению холодных блюд из мяса, и домашней птицы. Технологические процессы и приготовление сложных холодных и горячих соусов для сложной кулинарной продукции Приготовление сложных холодных соусов и горячих соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ Организация процесса приготовления сложных холодных блюд.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	108	4	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и	Технолог, шеф повар

	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. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимент Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача 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 (ХАССП). Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			холодный цеха)	

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
5	Инструктаж по безопасности на предприятии. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Выполнение работ по приготовлению дрожжевого безопарного теста и сложных изделий из него. Оценка качества готовых изделий. Подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос. Выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Хранение, отпуск, упаковка на	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	108	4	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и холодный цеха)	Технолог, шеф повар

	вынос. Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению изделий из теста с фаршами. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению сдобного пресного, слоеного дрожжевого теста и изделий из него. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности, национальных хлебобулочных изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению песочного, бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Хранение, отпуск, упаковка на вынос. Выполнение работ по приготовлению, пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оценка качества отделочных полуфабрикатов. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению и оформлению изделий из бисквитного полуфабриката. Оценка качества готовых изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению и оформлению изделий из песочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению и оформлению изделий из заварного полуфабриката. Оценка качества готовых изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению и оформлению изделий из воздушного полуфабриката. Оценка качества готовых изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнение работ по приготовлению и оформлению изделий из слоёного полуфабриката. Оценка качества готовых изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос Выполнению работ по приготовлению и оформлению изделий из крошкового полуфабриката. Оценка качества готовых изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				

6	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с документационным сопровождением движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в кладовых и на производстве. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Освоение составления технологических карт. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Освоение технологического расчета выхода полуфабрикатов и готовой продукции Порядок составления меню. Разработка различных видов меню, планового меню, план-меню, наряд-заказа. Разработка калькуляции свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Оценка качества готовой продукции. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ. Ознакомление со структурой издержек производства и прибылью. Освоение составления ежедневного товарного отчёта Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с действующими нормативными документами, регламентирующими показатели безопасности и качества производимой продукции Освоение разработки анкет для посетителей, проведение анкетирования и анализ полученных результатов Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде. Изучение должностной инструкции работников подразделения;	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	5	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и холодный цеха)	Технолог, шеф повар

	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер) Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира. Получение навыков расчета суммы и уровня издержек внутри вверенного производственного участка; Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению. Освоение документационного сопровождения движения товаров и тары в буфете формировании отчётов, при проведении инвентаризации					
7	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 сахара. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. 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. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и 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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.07. Овладение навыками работы по профессии Кондитер	36	4	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и холодный цеха)	Технолог, шеф повар

	из бисквитного, песочного, заварного, пряничного, пресного слоеного и воздушного 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, песочных, заварных, слоеных и воздушных 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					
8	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте Составление меню для школьного питания Особенности питания школьников Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для школьного питания Ассортимент блюд для школьного питания Составление технологических карт заправочных супов школьного питания Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками Составление технологических карт супов-пюре школьного питания Приготовление заправочных супов и супов-пюре для школьного питания Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты Составление технологических карт приготовления тушеных блюд из овощей для школьного меню Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей для школьного меню Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры,	ПМ.08. Освоение навыков по профессии 36677 Повар детского питания	72	5	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный цех (горячий и холодный цеха)	Технолог, шеф повар

	фаршированные рисом и морковью Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы для школьного питания Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома. Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые Составление технологических карт приготовления блюд из мяса для школьного питания Блюда из мяса и субпродуктов отварные; язык отварной с соусом, мясо отварное. Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски Составление технологических карт приготовления блюд из домашней птицы для школьного питания Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы для школьного питания Блюда из домашней птицы отварные. Блюда из домашней птицы, тушенные: плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп для школьного питания Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров бобовых для школьного питания Приготовление блюд и гарниров из бобовых для школьного питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для школьного питания Расчет количества ингредиентов для приготовления каш различных консистенций Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц для школьного питания Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры,					

	методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога для школьного питания Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения					

5.4. Календарный учебный график

Установлена пятидневная рабочая неделя 36 ак. часов

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь				ПН	Январь		ПН	Февраль			ПН	Март				ПН	Апрель			ПН	Май				Июнь				ПН	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I															0	8	8	=	=																			0	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476
															0	8	8	=	=																			::	0	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
															0	8	8	=	=																			::	0	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
															0	8	8	=	=																			::	0	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
														0	8	8	::	=	=																			::	0	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
II											0	0	0	0	8	8	8	=	=	8	8	8	::															0	0	0	0	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476
											0	0	0	0	8	8	8	=	=	8	8	8	::															0	0	0	0	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
											0	0	0	0	8	8	8	=	=	8	8	8																::	0	0	0	0	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
											0	0	0	0	8	8	8	=	=	8	8	8																0	0	0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
											0	0	0	0	8	8	8	=	=	8	8	8																0	0	0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III										0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8																																			936
										0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8																																		
									::	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Свободные недели																											
									0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	::																																		
									0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	::																																		

Обозначения и сокращения:

☐ – обучение по модулям и дисциплинам; :: – промежуточная аттестация; 0 – учебная практика;
= – каникулы; Г– государственная итоговая аттестация 8 – производственная практика

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика					
	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	32 1/6	13 5/6	18 1/3	5/6	1/6	2/3	3	1	2	5	2	3		11	52
II	22	10	12	1		1	8	4	4	10	3	7		11	52
III	10 1/2	10 1/2		1/2	1/2		3	3		7	7		5		26
Всего	**64 2/3**	**34 1/3**	**30 1/3**	**2 1/3**	**2/3**	**1 2/3**	**14**	**8**	**6**	**22**	**12**	**10**	**5**	**22**	**130**

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и

письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения и описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы, включающей выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу.

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-гуманитарных дисциплин;
Общепрофессиональных дисциплин;
Информационных технологий;
Профессиональных модулей;
Иностранного языка;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

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;

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 условиях1

№ 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*	*Врио директора, преподаватель*	*22 года*

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

		мастерства»		
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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

		Стр.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	23
ПМ.03	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	50
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	69
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	89
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	116
ПМ.07	Освоение профессии Кондитер	137
ПМн.08	Освоение профессии Повар детского питания	155
ПМ 01 ПМ 02 ПМ 03	Рабочая программа учебной практики	179
ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06 ПМ 07 ПМ 08	Рабочая программа производственной практики	264

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

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.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании

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

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является приобретение теоретических знаний по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в общественном питании.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

-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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья,

продуктов, готовых полуфабрикатов;

-правила составления заявок на продукты.

Иметь практический опыт:

-разработке ассортимента полуфабрикатов;

-разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

-контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

-контроль хранения и расхода продуктов.

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Часы вариативной части образовательной программы используются на проведение экзамена по модулю в размере 6 часов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 222 часа, в том числе:

1) МДК.01.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:
  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часов;
  самостоятельной работы – 4 час

2) МДК.01.02:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 72 часа;

3) учебной практики – 36 часов;

4) производственной практики – 72 часа.

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 специальности.

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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 учащихся		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 1.1 - 1.4	**МДК.01.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	36	22					
ПК1.1 - 1.4	**МДК.01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	68	44		4			
ПК1.1 - 1.4	Учебная практика	36						36	
ПК1.1 - 1.4	Производственная практика	72							72
ПК1.1 - 1.4	Экзамен по модулю	6							
	Всего часов:	**222**	**104**	**66**		**4**		**36**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов, тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Домашнее задание	Объем часов
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				**36**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**3**
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента	[1] с. 6	1
	2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	[1] с. 6	1
	3	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного	конспект	1

		ассортимента		
		Практические занятия		**6**
	4-5	**Практическое занятие №1.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного и крупяного сырья, молочных продуктов, яиц с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	Подготовить отчет по ПЗ	2
	6-7	**Практическое занятие №2.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	Подготовить отчет по ПЗ	2
	8-9	**Практическое занятие №3.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	Подготовить отчет по ПЗ	2
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		**Содержание учебного материала**		**5**
	10	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	[1] с. 11	1
	11	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	конспект	1
	12	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	конспект	1
	13	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	[1] с. 47-50	1
	14	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	[1] с. 51	1
		Практические занятия		**2**
	15-16	**Практическое занятие№4.** Работа с ГОСТ 30390-2013, СанПиН	Подготовить отчет по ПЗ	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		**Содержание учебного материала**		**5**
	17	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	[1] с. 16	1
	18 19	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	[1] с. 28-47	2

	20 21	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	[1] с. 29	2
		Практические занятия		**6**
	22-23	**Практическое занятие№5.** Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	Подготовить отчет по ПЗ	2
	24-25	**Практическое занятие №6.** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	Подготовить отчет по ПЗ	2
	26-27	**Практическое занятие №7.** Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		**8**
	28-31	**Лабораторная работа №1. Инструктаж по ТБ.** Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов сложного приготовления из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья	Подготовить отчет по ЛР	4
	32-35	**Лабораторная работа №2. Инструктаж по ТБ.** Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов сложного приготовления из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Подготовить отчет по ЛР	4
	36	**Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет	Повторить конспект	**1**
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**68+4**
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов		**Содержание учебного материала**		
	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	[2] с. 81	1
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления	[2] с. 84	1
	3	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования	[2] с. 82	1
	4	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей	[2] с. 93	1

		и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов		
		Практические занятия		
	5-6	**Практическое занятие №1.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение задач.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	7-8	**Практическое занятие №2.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	9-12	**Лабораторная работа №1.** Инструктаж по ТБ. Нарезка овощей сложными формами, составление композиций из овощей и фруктов. Подготовка овощей к фаршированию	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы		**Содержание учебного материала**		
	13	Основные характеристики видов рыб: морского ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	[1] с. 53-57	1
	14	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	[1] с. 66	1
		Практические занятия		
	15-16	**Практическое занятие №3.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчеты при механической обработке рыбы. Решение задач	Подготовить отчет по ПЗ	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	17	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	[1] с. 71	1
	18	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	[1] с. 72	1
	19	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения	[1] с. 72	1

		обработанного сырья.		
		Практические занятия		
	20-21	**Практическое занятие №4.** Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	22-25	**Лабораторная работа №2.** Инструктаж по ТБ. Первичная обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**3**
	26	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	[1] с. 47	1
	27 28	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	[1] с. 73 [1] с. 82 [1] с. 84	1 1
		Практические занятия		
	29-30	**Практическое занятие №5.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на блюда сложного ассортимента из рыбы и нерыбного сырья	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	31-34	**Лабораторная работа №3.** Инструктаж по ТБ. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных		**Содержание учебного материала**		
	35	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования	[1] с. 89	1
	36	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	[1] с. 91	1

		Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	37	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	[1] с. 101	1
		Практические занятия		
	38-39	**Практическое занятие №6.** Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт	Подготовить отчет по ПЗ	2
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	40	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	[1] с. 100 [1] с. 112	1
	41	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	[1] с. 106	1
	42 43	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	[1] с. 103 [1] с. 120	1 1
		Практические занятия		
	44-45	**Практическое занятие №7.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение задач	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	46-49	**Лабораторная работа№4.** Инструктаж по ТБ. Приготовление полуфабрикатов из	Подготовить отчет	4

		говядины и котлетной массы	по ЛР	
		Самостоятельная работа обучающихся		**2**
		Тематика самостоятельной работы: - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		
Тема 2.7 Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи		**Содержание учебного материала**		
	50 51	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	[1] с. 126 [1] с. 131	1 1
		Практические занятия		
	52-53	**Практическое занятие №8.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение задач	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	54-57	**Лабораторная работа №5.** Инструктаж по ТБ. Первичная обработка птицы, пернатой дичи	Подготовить отчет по ЛР	4
		Самостоятельная работа обучающихся		**2**
		Тематика самостоятельной работы: - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	58 59	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	[1] с. 133 [1] с. 142	1 **1**
		Практические занятия		
	60-61	**Практическое занятие №9.** Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	62-63	**Практическое занятие №10.** Составление технологических карт (по заданию преподавателя)	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	64-67	**Лабораторная работа№6.** Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке. Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее	Подготовить отчет по ЛР	4
	68	**Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет	Повторить конспект	**1**
Учебная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов				**36**

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и		**72**

дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный			**6**
	Всего часов:		**222**

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), а также 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.01Микробиология, физиология питания санитария и гигиена;

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;

ОП.04, Организация обслуживания;

ОП.05, Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП.06 Правовые основы производственной деятельности;

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП.08 Охрана труда;

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.

6. 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.

7. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 80 с.

9. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. —

(Среднее профессиональное образование).

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

16. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

17. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

18. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

19. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

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

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

23. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Д. Торопова. — 4е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2023. — 348 с. — Текст : непосредственный.

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

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

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

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

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

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник 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
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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 так же 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного 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 Зачеты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля **Экзамен по модулю** Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -правила составления заявок на продукты		работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; -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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	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	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

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 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании

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

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является приобретение теоретических знаний по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в общественном питании.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

- 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т. ч. авторских, брендовых, региональных;

-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,

брендовых, региональных;

-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Иметь практический опыт:

-разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

-контроле хранения и расхода продуктов

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Часы вариативной части образовательной программы используются на проведение экзамена по модулю в размере 6 часов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

всего - 348 часов, в том числе:

1) МДК.02.01:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;

-практических занятий – 10 часов;

- лабораторных работ – 8 часов.

2) МДК.02.02:

-максимальной учебной нагрузки обучающихся – 126 часов, включая:

обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 120 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;

- практических занятий – 30 часов;

-лабораторных работ – 24 часов;

- курсовой проект – 32 часов;

- защита курсового проекта – 6 часов;

3) учебной практики – 72 часа;

4) производственной практики – 108 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 специальности.

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
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 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект)		
ПК 2.1	**МДК.02.01** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	18		4			
ПК 2.2 -2.8	**МДК.02.02** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	112+6	54	32	8			
ПК 2.2 -2.8	Учебная практика	72						72	
ПК 2.2 -2.8	Производственная практика	108							108
ПК 2.2 -2.8	Экзамен по модулю	6							
	Всего часов:	**348**	**150**	**72**	**32**	**12**		**72**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов ПМ, МДК, тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Домашнее задание	Объем часов
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**36**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления		**Содержание учебного материала**		
	1	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	[1] с. 9	1
	2	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	ГОСТ 30390-2013	1

	3	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	[1] с. 10	1
		Практические занятия		
	4-5	**Практическое занятие №1.** Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	Подготовить отчет по ПЗ	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	6	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	[1] с. 16-17 [1] с. 37	1
	7	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	[1] с. 39 [1] с. 43 [1] с. 46	1
	8	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	[1] с. 48 [1] с. 49	1
		Практические занятия		
	9-10	**Практическое занятие №2.** Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
	11-12	**Практическое занятие №3.** Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	13-16	**Лабораторная работа №1. Инструктаж по ТБ.** Правила сервировки и сервировка стола для различных видов приемов пищи с горячей кулинарной продукцией	Подготовитьо тчет по ЛР	4
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд,		**Содержание учебного материала**		
	17	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных	[1] с. 52	1

кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		категорий потребителей.		
	18	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	[1] с. 53	1
	19	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	[1] с. 55	1
		Практические занятия		
	20-21	**Практическое занятие №4.** Составление технологических карт (по заданию преподавателя)	Подготовить отчет по ПЗ	2
	22-23	**Практическое занятие №5.** Составление актов проработки на отдельные виды сырья	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	24-27	**Лабораторная работа №2. Инструктаж по ТБ.** Составление «букетов» из различных пряностей	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	28	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	[1] с. 58	
	29	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	[1] с. 59	2
	30 31	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	[1] с. 60	2
		Самостоятельная работа обучающихся		**4**
		Тематика самостоятельной работы: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ		

		31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач.		
	32	**Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет по МДК.02.01	Повторить конспект	**1**
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				**126**
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**5**
	1	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	[1] с. 81	1
	2	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	[1] с. 93	1
	3	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	[1] с. 97 [1] с. 96	1
	4	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	[1] с. 105 [1] с. 116	1
		Практические занятия		
	5-6	**Практическая работа №1.** Разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка	Подготовитьо	2

		документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	тчет по ПЗ	
	7-8	**Практическая работа №2.** Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		**4**
	9-12	**Лабораторная работа№1. Инструктаж по ТБ.** Приготовление, оформление и отпуск прозрачных, заправочных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Подготовитьо тчет по ЛР	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	13	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	[1] с. 118	1
	14	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов	[1] с. 118	1
	15	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	[1] с. 124	1
	16	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	[1] с. 138	1
		Практические занятия		
	17-18	**Практическая работа№3.** Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
	19-20	**Практическая работа №4.** Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
Тема 2.3.		**Содержание учебного материала**		**5**

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	21 22	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	[1] с. 143 [1] с. 146	1 1
	23	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		1
	24	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	[1] с. 155	1
		Практические занятия		
	25-26	**Практическое занятие №5.** Адаптация, разработка рецептур блюд сложного ассортимента из овощей и грибов. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
	27-28	**Практическое занятие№6.** Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	29-32	**Лабораторная работа №2. Инструктаж по ТБ.** Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	33 34	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	[1] с. 160 [1] с. 168	1 1
	35	Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных	[1] с. 164	1

		масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		
	36	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	[1] с. 169	1
		Практические занятия		
	37-38	**Практическое занятие№7. Инструктаж по ТБ.** Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
	39-40	**Практическое занятие №8.**Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	41-44	**Лабораторное занятие№3. Инструктаж по ТБ.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**3**
	45	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	[1] с. 169 [1] с. 178 [1] с. 182	1
	46	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.	[1] с. 188	1
	47	Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	[1] с. 193	1

		требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
		Практические занятия		
	48-49	**Практическое занятие№9.** Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подготовитьо тчет по ПЗ	2
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**3**
	50	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	[1] с. 203	1
	51	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	[1] с. 203	1
	52	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	[1] с. 203-230	1
		Практические занятия		
	53-54	**Практическое занятие №10.** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом	Подготовить отчет по ПЗ	2

		требований системы ХАССП, СанПиН		
	55-56	**Практическое занятие №11.** Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач		2
		Лабораторные работы		
	57-60	**Лабораторная работа№4. Инструктаж по ТБ.** Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**4**
	61	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	[1] с. 232	1
	62	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	[1] с. 233-253	1
		Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, мясных продуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
		Практические занятия		
	63-64	**Практическое занятие№12.** Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подготовить отчет по ПЗ	2

	65-66	**Практическое занятие №13.** Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач	Подготовить отчет по ПЗ	2
		Лабораторные работы		
	67-70	**Лабораторная работа№5. Инструктаж по ТБ.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Подготовить отчет по ЛР	4
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		**3**
	71	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др..	[1] с. 255	1
	72	Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	[1] с. 258	1
		Практические занятия		
	73-74	**Практическое занятие№14.** Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	75-76	**Практическое занятие №15.** Работа со Сборником рецептур блюд. Решение ситуационных задач	Подготовить отчет по ПЗ	2
	77-80	**Лабораторные работы**		**4**
		Лабораторная работа №6. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с	Подготовить	4

		блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	отчет по ЛР	
		Самостоятельная работа обучающихся		**12**
		Тематика самостоятельной работы: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач.		
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 горячих 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 сложного ассортимента 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 сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.			**72**

9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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 **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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		**108**

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. 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		
Обязательная самостоятельная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.		
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.		**32+6**

12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». 33. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг), с использованием современных технологий и оборудования. 34. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации региональных горячих супов сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования. 35. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни, с использованием современных технологий и оборудования. 36. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы Азиатской кухни, с использованием современных технологий и оборудования. 37. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования. 38. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из мяса, с использованием современных технологий и оборудования. 39. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из птицы, с использованием современных технологий и оборудования. 40. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента из овощей, с использованием современных технологий и оборудования.		

41. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины Кавказкой кухни, с использованием современных технологий и оборудования. 42. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины Кавказкой кухни, с использованием современных технологий и оборудования. 43. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования. 44. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса, с использованием современных технологий и оборудования. 45. Актуальный ассортимент и приготовление горячих блюд сложного ассортимента из мяса дичи, с использованием современных технологий и оборудования. 46. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования. 47. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования. 48. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме (Су-Вид), с использованием современных технологий и оборудования. 49. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования, и с использованием современных технологий и оборудования. 50. Разработка ассортимента и приготовление сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.		
Консультация		
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный		**6**
Всего часов:		**348**

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), а также 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 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена,

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания,

ОП.04 Организация обслуживания,

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы производственной деятельности,

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга,

ОП.08 Охрана труда,

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 180 с.
5. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учрежд. сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М. : Академия, 2020. – 176 с.
6. 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.
7. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 80 с.
9. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 328 с.
10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

16. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

17. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

18. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

19. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

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

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

23. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Д. Торопова. — 4е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2023. — 348 с. — Текст : непосредственный.

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

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

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

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник 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
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

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 так же 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - защита курсового проекта; - зачеты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля

ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	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	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

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

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. 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь:

- 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;
- 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- 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 блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

По запросам работодателей для расширения практической подготовки по модулю из вариативной части образовательной программы были использованы 78 часов:

36 час – для проведения учебной практики;
36 час – для проведения производственной практики;
6 часов – проведения экзамена по модулю.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Общее – 312 часов, в том числе:
1)МДК.03.01:
- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов
2)МДК.03.02:
- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 90 часов, включая:
  обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 82 часов;
  самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;

3) учебной практики – 72 часа;
4) производственной практики – 108 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 специальности

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
ПК 3.1	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
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. 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

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1-3.7	МДК.03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	12	22	-	2	-		
ПК 3.1-3.7	МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	34	52	-	4	-		
ПК 3.1-3.7	Учебная практика	72						72	
ПК 3.1-3.7	Производственная практика	108							108
ПК 3.1-3.7	Экзамен по модулю	6							
	Всего часов:	312	46	74	-	6		72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**34**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**3**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий	**2**

закусок	и закусок сложного ассортимента	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**4**
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	**4**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания	**4**
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**4**
	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 и закусок сложного ассортимента	**4**
	Лабораторная работа № 1. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	**4**
	Лабораторная работа № 2. Расчет используемого сырья для холодных блюд из рыбы и составление технологических карт	**4**
	Самостоятельная работа по изучению МДК 03.01 Решение практических ситуаций	**2**
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	**1**
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**90**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы	**4**

	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 1. Изучить условия и сроки хранения холодных соусов и заправок сложного ассортимента	**2**
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	**5**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 2. Определить химический состав и пищевую ценность сложных салатов, сделать выводы об их органолептическом состоянии	**2**
	Практическое занятие № 3. Составление технологических карт для приготовления сложных салатов	**2**
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	**4**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**8**

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 4. Изучение органолептических показателей сложных закусок из яиц и сыра. Получение навыков составления бракеражного листа	**2**
	Практическое занятие № 5. Составление технологических карт для приготовления сложных закусок из яиц и сыра	**2**
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	**4**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для	**8**

	отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 6. Изучение органолептических показателей сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Получение навыков составления бракеражного листа	**2**
	Практическое занятие № 7. Изучить характеристику гастрономических рыбных продуктов	**2**
	Практическое занятие № 8. Описать технологию сложных холодных блюд из рыбы. Описать технологию закусок из рыбы	**2**
	Практическое занятие № 9. Приготовление заливных блюд. Изучить сырье и приготовление заливных рыбных блюд	**2**
	Практическое занятие № 10. Изучить приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья. Начертить технологическую схему приготовления салата из морской капусты	**2**
	Практическое занятие № 11. Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**2**
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**6**
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**8**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 12. Изучить характеристику гастрономических мясных продуктов	**2**
	Практическое занятие № 13. Изучение органолептических показателей сложных блюд из мяса, мясных продуктов,	**2**

	домашней птицы, дичи. Получение навыков составления бракеражного листа	
	Практическое занятие № 14. Описать технологию сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	**2**
	Практическое занятие № 15. Изучить санитарно-гигиенические нормы приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Изучить требования к качеству домашней птицы	**2**
	Практическое занятие № 16. Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**2**
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	**6**
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	**1**
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК.03.02 1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 4.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		**4**
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности,	**72**

соблюдения режимов хранения. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 7.Организация хранения готовых холодных 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. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего:	**312**

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 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена,

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания,

ОП.04 Организация обслуживания,

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы производственной деятельности,

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга,

ОП.08 Охрана труда,

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. 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.).

2. 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.).

3. 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.

4. 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.

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.).

Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.Сборник технических нормативов. Сборник 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

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

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	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; - 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	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 учетом требований к безопасности готовой продукции	требованиям инструкций, регламентов	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

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

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.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в

профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного 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.

Знать:

- 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 сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

По запросам работодателей для расширения практической подготовки по модулю из вариативной части образовательной программы были использованы 78 часов:

36 час – для проведения учебной практики;

36 час – для проведения производственной практики;

6 часов – проведения экзамена по модулю.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее – 258 часов, в том числе:

1) МДК.04.01:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 34 часа
- самостоятельной работы обучающихся – 2 часа;

2) МДК.04.02:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:

- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 68 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;

4) учебной практики – 72 часа;

5) производственной практики – 72 часов;

6) 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 специальности

Код (согласно ФГОС СПО)	**Наименование результата обучения**
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 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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
			Лекции	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 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11	**МДК.04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**36**	**12**	**22**	**-**	**2**	**-**		
ПК 4.1-4.7	**МДК.04.02** Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**72**	**28**	**40**	**-**	**4**	**-**		
ПК 4.1-4.7	Учебная практика	**72**						**72**	
ПК 4.1-4.7	Производственная практика	**72**							**72**
ПК 4.1-4.7	Экзамен по модулю	**6**							
	Всего часов:	**258**	**40**	**62**	**-**	**6**		**72**	**72**

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
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**3**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, сложного ассортимента	**2**
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению напитков сложного ассортимента	**2**
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**2**
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**5**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учётом ассортимента продукции	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие № 4. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания	**2**

	Практическое занятие № 5. Адаптация рецептур горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания	**2**
	Практическое занятие № 6. Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания	**2**
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**5**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	**2**
	Практическое занятие № 8. Разработка ассортимента и нормативно - технологической документации на ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом типа предприятия, специализации и вида приёма пищи. Составление технико-технологических карт на горячие сложные десерты.	**2**
	Лабораторная работа № 1. Тренинг по отработке практических навыков по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**6**
	Самостоятельная работа	**2**
	Решение задач по расчёту себестоимости продукции горячих сложных десертов	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		**1**
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**68**
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов	**Содержание**	**7**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	

сложного ассортимента	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**16**
	Практическое занятие № 1. Органолептическая оценка качества свежих плодов, переработанных плодов	**2**
	Практическое занятие № 2. Оценка качества желирующих веществ	**2**
	Практическое занятие № 3. Последовательность технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов	**2**
	Практическое занятие № 4. Расчёт сложных холодных десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками	**2**
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	**4**
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	**4**
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов	**Содержание**	**7**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	

сложного ассортимента	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Практическое занятие № 5. Последовательность технологических операций при приготовлении сложных горячих десертов. Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов. Решение задач	**2**
	Практическое занятие № 6. Разработка новых видов сложных горячих десертов	**2**
	Практическое занятие № 7. Составление технологических карт на сложные горячие десерты популярного ассортимента	**2**
	Практическое занятие № 8. Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре	**2**
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	**4**
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	**Содержание**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	

сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие № 9. Последовательность технологических операций при приготовлении и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Расчёт массы сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Решение задач	**2**
	Практическое занятие № 10. Разработка новых видов напитков сложного ассортимента	**2**
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**7**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**

	Практическое занятие № 11. Последовательность технологических операций при приготовлении и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента. Расчёт массы сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Решение задач	**2**
	Практическое занятие № 12. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	**2**
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	**4**
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		**1**
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК.04.02 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		**4**
Учебная практика по ПМ.04 **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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учётом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного	**72**

ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчёт стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 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 (концентрированная) по ПМ. 04 **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). Приём 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 учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	**72**

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения её безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**294**

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 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена,

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания,

ОП.04 Организация обслуживания,

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы производственной деятельности,

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга,

ОП.08 Охрана труда,

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 зачёт, 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. 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. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Широкова, Л. О. Методические указания по производственной практике (ПП 05.01 «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.

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 320 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М,2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места:учеб.для

учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на- Дону: Феникс, 2019. – 398 с.

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

14. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

15. Сладкие блюда : практическое пособие : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 40 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710036 (дата обращения: 05.03.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05273-6. – Текст: электронный.

16. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / М. А. Мартин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47515-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385076 (дата обращения: 05.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. 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.

18. 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.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

Основные электронные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

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

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

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

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

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

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

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

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

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

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

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

13. 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.

14. 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

15. 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

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

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

20. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

21. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

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 холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного 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	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, регламентов	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачёт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Целью изучения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных является приобретение теоретических знаний и практических навыков.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

– разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

– приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

– контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

– 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 ароматических, красящих веществ;

– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

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

знать:

– 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 сложного ассортимента;

– 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 сложного ассортимента, в том числе авторские,

– 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.

1.2. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы. Используется 6 часов вариативной части образовательной программы для проведения экзамена по модулю.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общее количество часов по профессиональному модулю составляет 348 часов, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся 162 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 138 часов;
- самостоятельной работы обучающихся 24 часа;

2) учебной и производственной практики 180 часов;

3) 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 специальности.

Код (согласно ФГОС по специальности)	Наименование результата обучения
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 руководителем
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 формируемых профессиональных компетенций	Наименования МДК / 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 5.1	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	22		4			
ПК 5.2-5.6	МДК. 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	126	106	66		20			
ПК 5.1-5.6	Учебная практика	72						72	
ПК 5.1-5.6	Производственная практика	108							108
Экзамен по модулю		6							
Всего часов:		**348**	**138**	**88**		**24**		**72**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование, междисциплинарных курсов (МДК), 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
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**348**
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**36**
РАЗДЕЛ 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**36**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание учебного материала**			
	1	Ассортимент простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	[1] с. 7-15	1
	2	Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	[1] с. 19-23	1
	3	Нормативно-технологическая документация. Учетно-отчетная документация, порядок	[1] с. 16-18, 23-25	1

		ее оформления		
	Практические занятия			
	4-5	**Практическое занятие №1** Инструктаж по ТБ. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	6-7	**Практическое занятие №2** Инструктаж по ТБ. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	8-9	**Практическое занятие №3** Инструктаж по ТБ. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Самостоятельная работа			2
		Подготовить презентацию на тему «Классификация хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»		1
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**			
	10	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	[1] с. 26-30	1
	11	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	[1] с. 30-41	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**			
	12	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Правила организации хранения сырья и материалов в цехе, утилизации отходов	[1] с. 27-28, 42-59, 67-68	1
	13	Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	[1] с. 65-67	1
	Практические занятия			
	14-15	**Практическое занятие №4** Инструктаж по ТБ. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	16-17	**Практическое занятие №5** Инструктаж по ТБ. Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Составить таблицу производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание учебного материала**			
	18	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	[1] с. 70-88	1
	19	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	[1] с. 91-101	1

		Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия			
	20-21	**Практическое занятие №6** Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	22-23	**Практическое занятие №7** Инструктаж по ТБ. Методы определения качества входящего сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Лабораторные работы			
	24-27	**Лабораторная работа №1** Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест на различных участках приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	28-31	**Лабораторная работа №2** Инструктаж по ТБ. Определения качества входящего сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	32	**Контрольная работа по разделу**	повторить раздел	1
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**126**
РАЗДЕЛ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**126**
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**			
	1	Сиропы	[1] с. 103-106	1
	2	Помады	[1] с. 106-111	1
	3	Карамели	[1] с. 111-115	1
	4	Желе	[1] с. 115-117	1
	5	Глазури	[1] с. 117-122	1
	6	Кремы сливочные, белковые	[1] с. 122-133	1
	7	Кремы заварные, из молочных продуктов	[1] с. 133-138	1
	8	Кремы комбинированные	[1] с. 138-141	1
	9	Мастика, марципан, посыпки, крошки, полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	[1] с. 141-145	1
	Практические занятия			
	10-11	**Практическое занятие №1** Инструктаж по ТБ. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	12-13	**Практическое занятие №2** Инструктаж по ТБ. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	14-15	**Практическое занятие №3** Инструктаж по ТБ. Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	16-17	**Практическое занятие №4** Инструктаж по ТБ. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Лабораторные работы			
	18-21	**Лабораторное занятие №1** Инструктаж по ТБ. Приготовление отделочных полуфабрикатов	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	22	**Контрольная работа по теме**	повторить тему	1

	Самостоятельная работа			
		Подготовить презентацию на тему «Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» Составить таблицу соответствия температуры и влажности карамели Подготовить презентацию на тему «Варианты отделки кондитерских изделий» Выполнить трафареты для рисунков шоколадом, глазурью Составить словарь профессиональных терминов		5
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание учебного материала**			
	23	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	[1] с. 150-152	1
	24	Приготовление безопарного теста	[1] с. 155-158	1
	25	Приготовление сдобного теста на опаре и изделий из него	[1] с. 155-158	1
	26	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске и изделий из него	[1] с. 161-162	1
	27	Приготовление пресного теста для отделки и слоеного дрожжевого теста	[1] с. 158-160, 162-164	1
	28	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста	[1] с. 165-201	1
	29	Температурные режимы выпекания, техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества, условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	[1] с. 165-203	1
	Практические занятия			
	30-31	**Практическое занятие №5** Инструктаж по ТБ. Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	32-33	**Практическое занятие №6** Инструктаж по ТБ. Изучение методов определения качества полуфабрикатов и готовых изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	34-35	**Практическое занятие №7** Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач на определение упека, припека	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	36-37	**Практическое занятие №8** Инструктаж по ТБ. Расчет воды для замеса теста заданной влажности	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	38-39	**Практическое занятие №9** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение входа готовых изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	40-41	**Практическое занятие №10** Инструктаж по ТБ. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 45г).	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	42-43	**Практическое занятие №11** Инструктаж по ТБ. Расчет выхода хлеба	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Лабораторные работы			
	44-47	**Лабораторное занятие №2** Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из опарного и безопарного теста	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	48	**Контрольная работа по теме**	повторить тему	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить презентацию на тему «Классификация хлебобулочных и мучных		5

		кондитерских изделий сложного ассортимента» Составить технологические схемы приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом Ставить таблицу дефектов хлебобулочных изделий и хлеба, причин их появления, способов устранения Подготовить сообщение на тему «Значение хлебобулочных изделий в питании человека» Составить словарь профессиональных терминов		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**			
	49	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	[1] с. 204-209	1
	50	Технология приготовления пресного сдобного теста («Фило, Кора») и изделий из него	[1] с. 161-162	1
	51	Технология приготовления песочного «Бризе», «Бретон» и изделий из него	[1] с. 216-220	1
	52	Технология приготовления пряничного, медового теста и изделий из него	[1] с. 234-236	1
	53	Технология приготовления сахарного, тюлипного теста и изделий из него	[1] с. 243-246	1
	54	Технология приготовления слоеного, пресного теста для сложных мучных кондитерских изделий	[1] с. 238-243	1
	55	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	[1] с. 247-256	1
	56	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста	[1] с. 247-256	1
	57	Температурные режимы выпекания, техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий	[1] с. 246-256	1
	Практические занятия			
	58-59	**Практическое занятие №12** Инструктаж по ТБ. Расчет взаимозаменяемости сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	60-61	**Практическое занятие №13** Инструктаж по ТБ. Составление технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	62-63	**Практическое занятие №14** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного сдобного, пресного слоеного теста	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	64-65	**Практическое занятие №15** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	66-67	**Практическое занятие №16** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	68-69	**Практическое занятие №17** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Лабораторные работы			
	70-73	**Лабораторное занятие №3** Приготовление, оформление изделий из песочного и пряничного теста	подготовить отчет о выполнении ЛР	4

	74	**Контрольная работа по теме**	повторить тему	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение на тему «Сырье для кондитерского производства» Составить технологические схемы приготовления различных видов теста Составить тематический кроссворд Заполнить таблицу «Дефекты мучных кондитерских изделий. Способы устранения дефектов» Составить словарь профессиональных терминов		5
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**			
	75	Ассортимент и классификация пирожных и тортов простого и сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	[1] с. 257-258	1
	76	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	[1] с. 209-216	1
	77	Технология приготовления заварного теста («Паташу»)	[1] с. 228-231	1
	78	Технология приготовления сахарного, тюлипного, шоколадно-миндального теста «Меренга»	[1] с. 243-246	1
	79	Технология приготовления бисквитных пирожных и тортов	[3] с. 266-270, 286-295	1
	80	Технология приготовления песочных, крошковых пирожных и тортов	[3] с. 270-274, 283-287, 295-302, 308-310	1
	81	Технология приготовления комбинированных, мелких («Птифур») пирожных и тортов	[3] с. 310-313	1
	82	Технология приготовления воздушных, миндальных пирожных и тортов	[3] с. 280-283, 305-308	1
	83	Технология приготовления слоеных и заварных пирожных и тортов	[3] с. 274-180, 302-305	1
	84	Режимы выпекания полуфабрикатов из теста. Оценка качества, условия и сроки хранения пирожных и тортов	[3] с. 266-299	1
	Практические занятия			
	85-86	**Практическое занятие №18** Инструктаж по ТБ. Составление технологических схем приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	87-88	**Практическое занятие №19** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода сырья для приготовления бисквитных, песочных, крошковых, комбинированных пирожных и тортов	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	89-90	**Практическое занятие №20** Инструктаж по ТБ. Расчет расхода сырья для приготовления воздушных, миндальных, заварных пирожных и тортов	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	91-92	**Практическое занятие №21** Инструктаж по ТБ. Составление технико-технологических карт на пирожные и торты	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Лабораторные работы			
	93-96	**Лабораторное занятие №4** Приготовление заварных пирожных с белковым и заварным кремами	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	97-100	**Лабораторное занятие №5** Приготовление пирожных и тортов из бисквитного теста с использованием различных отделочных полуфабрикатов	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	101-104	**Лабораторное занятие №6** Приготовление и оформление комбинированных пирожных и тортов	подготовить отчет о выполнении ЛР	4
	105	**Контрольная работа по теме**	повторить тему	1

	Самостоятельная работа			
		Подготовить презентацию на тему «Современные направления в оформления тортов и пирожных» Составить таблицу сроков реализации пирожных и тортов с различными отделочными полуфабрикатами Подготовить сообщения, доклады, презентации: «Новые технологии в оформлении кондитерских изделий», «Использование тематических композиций в оформлении тортов», «Выполнение надписей на торте в различных стилях» Выполнить шаблоны (трафареты) для нанесения посыпок, рисунков на торты, пирожные Составить словарь профессиональных терминов		5
Промежуточная аттестация -	*комплексный дифференцированный зачет*		повторить разделы	**1**
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА				**72**
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. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной		подготовить отчет	**6**
Тема 2. Приготовление обтделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.		подготовить отчет	**6**
Тема 3. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	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.		подготовить отчет	**6**
Тема 4. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, в	7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического		подготовить отчет	**6**

том числе фирменных, авторских, региональных	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
Тема 5. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. 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). 17. 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. 18. 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	подготовить отчет	**6**
Тема 6. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		подготовить отчет	**6**
Тема 7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		подготовить отчет	**6**
Тема 8. Приготовление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		подготовить отчет	**6**
Тема 9. Приготовление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		подготовить отчет	**6**
Тема 10. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		подготовить отчет	**6**
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			**108**
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. Разработка ассортимента блюд, том числе с использованием специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания;	подготовить отчет	**7**

	3. Составление технологических карт приготовления блюд 4. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции 5. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 6. Составление меню с указанием пищевой и энергетической ценности; 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной		
Тема 2. **Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	1. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Составление технологических карт приготовления блюд 3. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции 4. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 5. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов. 9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов для транспортирования. 12. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов. 13. 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. 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	подготовить отчет	**7**
Тема 3. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и	1. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	подготовить отчет	**7**

праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	2. Составление технологических карт приготовления блюд 3. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции 4. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 5. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов. 9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов для транспортирования. 12. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов. 13. 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. 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 4. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	1. Составление технологических карт приготовления блюд 2. Расчет количества продуктов для приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления 3. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 4. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, 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 хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного	подготовить отчет	**14**

	хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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 5. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	Выбор и применение методов приготовления изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	подготовить отчет	**15**

	сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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 6. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	Выбор и применение методов приготовления изделий из пряничного теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из пряничного теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из пряничного теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из пряничного теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из пряничного теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	подготовить отчет	**7**

	7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов изделий из пряничного теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из пряничного теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из пряничного теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из пряничного теста сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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 7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	1. Выбор и применение методов приготовления изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),	подготовить отчет	**8**

	эстетичная упаковка изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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 8. Приготовление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	1. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	подготовить отчет	**7**

	12. 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. 13. 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 9. Приготовление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	1. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение песочных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов песочных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение песочных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка песочных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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	подготовить отчет	**14**

Тема 10. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	1. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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	подготовить отчет	**14**
	Промежуточная аттестация - *комплексный дифференцированный зачет*		**1**
ЭКЗАМЕН ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ			**6**
ВСЕГО ЧАСОВ			**348**

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 должна 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;
- мультимедийный проигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование мастерской Учебный 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, плоско-решетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- пресс для пиццы;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфрокрасный;
- термометр со щупом;
- овоскоп;

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

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 по специальности.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. 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 3 года.

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 ассртимента: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 сложного ассортимента; – 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 сложного ассортимента, в том числе авторские, – 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	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

дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности		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.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Заместитель директора _____ _____

Составители:

Чекушкина Виктория Анатольевна – 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.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является освоение вида профессиональной деятельности организации и контроля текущей деятельности подчинённого персонала.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции,

способы ее реализации;

- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

Иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

По запросам работодателей для расширения практической подготовки по модулю из вариативной части образовательной программы были использованы 114 часов:

108 час – для проведения производственной практики;

6 часов – проведения экзамена по модулю.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 312 часов, в том числе:

МДК.06.01:

-максимальной учебной нагрузки обучающихся – 90 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 72 часов;

-учебной практики – 36 часов;

-производственной практики – 180 часов.

-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 специальности.

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 6.1-6.5	**МДК.06.01** Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**90**	**72**	**44**		**18**			
ПК 6.1-6.5	**Раздел 1.** Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**77**	**63**	**40**		**14**			
ПК 6.1-6.5	**Раздел 2.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**13**	**9**	**4**		**4**			
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Производственная практика	**180**							**180**
	Экзамен по модулю	**6**							
	Всего часов:	**312**	**72**	**44**		**18**		**36**	**180**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**90**
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**63**
Тема 1.1.	**Содержание учебного материала**	**3**
Отраслевые особенности организаций питания	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания	1

	Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Международная классификация предприятий питания (файн дайнинг, фаст кэжуал и т.д.). Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	1
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №1-2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного и крупяного сырья, молочных продуктов, яиц с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. Изучение отраслевых нормативных документов	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание учебного материала**	**4**
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	1
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление	1

	описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента	1
	Практические занятия	**3**
	Практическое занятие №3. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	1
	Практическое занятие № 4-5. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Анализ основных типов организаций питания. Разработка структуры конкретной организации питания.	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**	**3**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	1
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	1
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	1
	Практические занятия	**3**
	Практическое занятие№6-8. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	3
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание учебного материала**	**4**
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	1

	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	1
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	1
	Практические занятия	**14**
	Практическое занятие №09-10. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	Практическое занятие №11-12. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	Практическое занятие №13-14. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	Практическое занятие №15-16. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	Практическое занятие №17-18. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	Практическое занятие №19-20. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	Практическое занятие №21-22. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**	**2**
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	1
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и	1

	ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №23-24. Планирование производственного задания (программы)	2
	Практическое занятие №25-26. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	Практическое занятие №27-28. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. Решение ситуационных задач по темам раздела.	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание учебного материала**	**6**
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	1
	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	1
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	1
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	1
	Практические занятия	**10**
	Практическое занятие №29-30. Расчет производственной мощности	2
	Практическое занятие №31-32. Расчет товарооборота	2
	Практическое занятие №33-34. Расчет производительности труда	2
	Практическое занятие №35-36. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	Практическое занятие №37-38. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2

	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание учебного материала**	**1**
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №39-40. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**9**
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	1

	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ ХАССП ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	1
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	2
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание учебного материала**	**2**
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	1
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения.	1
	Практические занятия	**4**
	Практическое занятие №41-42. Разработать разработка должностных инструкций производственного персонала.	2
	Практическое занятие №43-44.Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Решение ситуационных задач по темам раздела. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	2
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	**1**
Учебная практика **Виды работ** 1. Получение навыков руководства поварской бригадой; 2. Освоение постановки задач персоналу поварской бригады; 3. Ознакомление с организацией работы поварской бригады;		**36**

4. Получение навыков контроля качества технологических операций, выполняемых персоналом поварской бригады; 5. Анализ результатов выполнения поставленных задач персоналом поварской бригады; 6. Обеспечение безопасных условий труда и проведение мероприятий, способствующих охране здоровья работников поварской бригады; 7. Получение навыков планирования производственной деятельности вверенного производственного участка; 8. Получение навыков составления меню, планового меню, план-меню, наряд-заказа; 9. Освоение технологического расчета выхода полуфабрикатов и готовой продукции; 10. Освоение составления технологических карт; 11. Ознакомление с документационным сопровождением движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в кладовых и на производстве; 12. Освоение документационного сопровождения движения товаров и тары в буфете; 13. Освоение составления ежедневного товарного отчёта; 14. Освоение разработки анкет для посетителей, проведение анкетирования и анализ полученных результатов; 15. Получение навыков расчета заработной платы различным категориям работников внутри вверенного производственного участка; 16. Получение навыков расчета суммы и уровня издержек внутри вверенного производственного участка; 17. Освоение экономического анализа финансового состояния вверенного производственного участка; 18. Получение навыков расчета показателей, эффективного использования ресурсов предприятия; Получение навыков составления меню, технологических карт, текущей документации, расчёте калорийности, формировании отчётов, при проведении инвентаризации.	
Производственная практика **Виды работ** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции.	**180**

18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего часов:	**312**

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), а также 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.01Микробиология, физиология питания санитария и гигиена,

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания,

ОП.04, Организация обслуживания,

ОП.05, Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы производственной деятельности,

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга,

ОП.08 Охрана труда,

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 180 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
7. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
10. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное

пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

11. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146631 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник 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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

17. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

18. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

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: -сущность и характерные черты современного менеджмента; - принципы и виды планирования работы бригады/команды; - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; -нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; – методику расчета выхода продукции. – порядок оформления табеля учета рабочего времени. – методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей.	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 Зачеты 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: - рассчитывать выход продукции в ассортименте - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	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	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Золкина Татьяна Павловна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

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 _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- 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;
- порционирование (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 и правила ухода за ним;
- 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.

Всего 2 недели – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

Результатом освоения профессионального модуля является:

освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер	ПК 7.1.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК.7.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

	ПК. 7.3.	Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику, час
Учебная практика		
ПК 5.1 - 5.6 ПК 7.1 - 7.3	**Учебная практика**	**2/ 72**
ПК 5.1 ПК 7.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.1 - 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	24
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	**Производственная практика**	**1/36**
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	7
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	7
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	7
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	7
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	7
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Дифференцированный зачет по практике	1

ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Экзамен по модулю	6
ИТОГО:		**114**

3.2 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Объем часов
Учебная практика		72
Раздел 1 Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Оценка наличия, выбор оборудования в соответствии с технологическими требованиями Оценка качества и безопасности основных продуктов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил Подготовка сырья к производству.	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	6
	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	6

	санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и 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	6
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	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.	6
	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	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката	6

	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, 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.	6
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	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	6
	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	6
	Приготовление бисквитных и песочных тортов:	6

	«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	
	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	6
Производственная практика		36
Раздел 1 Организовать рабочее место кондитера, подготовить оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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.	7
Раздел 2. Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. 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	7

	применение методов приготовления.	
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и 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	7
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного, песочного, заварного, пряничного, пресного слоеного и воздушного 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	7
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление бисквитных, песочных, заварных, слоеных и воздушных 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	8
Дифференцированный зачет по практике		**1**
Экзамен по модулю		**6**
ИТОГО		**114**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Требования к документации, необходимой для проведения практики определены в Положении о практике колледжа.

Основными документами по организации, проведению и освоению практики являются:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 №762;
- положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства Просвещения РФ от 05.08.2020 №390;
- порядок проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки ЛНР от 06 декабря 2018 г. № 1123-од;
- основная профессиональная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- приказ Министерства Просвещения РФ от 08.11.2021 г. №800 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочие программы профессиональных модулей, входящих в структуру ППКРС по профессии;
- сборник инструкций по технике безопасности и охране труда;
- договор о прохождении учебной практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Учебная практика обучающихся проводится в учебном Кондитерском цехе ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» оснащенной в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование Учебного кондитерского цеха:

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха: машины: взбивальная, миксеры, привод универсальный, электроплиты, пекарские шкафы, холодильное оборудование, производственные столы, ванны, Кондитерские мешки с комплектом наконечников, венчики, скалки, ножи, терки, резцы для теста, лейки для сиропа, кисточки для смазки изделий, формы для тортов разных конфигураций, шаблоны, сита, сетчатые корзины для мытья яиц, стеллажи.
- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;

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

Основные источники:

1. 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.

2. 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.

Дополнительные источники:

1. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учеб. пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская - Минск : РИПО, 2021 - 343 с. - ISBN 978-985-503-562-7. - Текст : электронный.

2. Сидоренко, Г. А. Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий : учебное пособие / Сидоренко Г. А. - Оренбург : ОГУ, 2021 - ISBN 978-5-7410-1982-5. - Текст : электронный.

3. Мингалеева, З. Ш. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова, С. В. Борисова, О. А. Решетник - Казань : Издательство КНИТУ, 2021 - 104 с. - ISBN 978-5-7882-2043-7. - 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.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и от организации.

Требования к руководителям практики от образовательной организации ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»:

Реализация ППКРС осуществляется педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастер производственного обучения

- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы и условия проведения практики в колледже, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- организовывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных ими в ходе прохождения учебной практики;
- обеспечивает качественное проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- осуществляет постоянный контроль над производственной работой обучающихся, помогает им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, знакомит с передовыми методами работы и консультирует по производственным вопросам;
- контролирует ведение дневников;
- контролирует соблюдение практикантами производственной дисциплины.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающийся колледжа при прохождении практики обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- добросовестно относиться к выполнению поручений, обусловленных учебной практикой;
- строго соблюдать нормы охраны труда, требования пожарной безопасности, а также соблюдать и поддерживать противопожарный режим;
- знать месторасположение первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара;

~ обучающийся должен допускаться к работе только после прохождения инструктажа по технике безопасности и пожарной безопасности; - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

~ выполнять меры предосторожности при пользовании газовыми приборами, предметами бытовой химии, проведении работ с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями, другими опасными в пожарном отношении веществами, материалами и оборудованием;

~ в случае обнаружения пожара сообщить о нем мастеру производственного обучения;

~ знать месторасположение средств оказания медицинской помощи, уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему при несчастном случае;

~ соблюдать правила личной гигиены;

~ принимать пищу только в специально отведенных для этого местах;

~ при обнаружении неисправностей оборудования, приспособлений и инструментов, а также других недостатков или опасностей на рабочем месте немедленно сообщить непосредственному руководителю и приостановить выполнение работы;

~ приступить к работе можно с разрешения руководителя после устранения всех недостатков и опасностей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль прохождения учебной практики в составе профессионального модуля осуществляется в форме:

~ наблюдения и оценки за формированием практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении профессиональных компетенций;

~ опросов и контроля выполнения заданий в соответствии с программой практики;

~ оценки оформления дневника по учебной практике.

Промежуточная аттестация учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики по результатам текущих оценок, полученных обучающимися в результате освоения программы практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза сформированных практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Результаты освоения общих компетенций

Освоенные профессиональные компетенции	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК5.1, ПК 7.1	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Показатели оценки результата: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: ~ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления	Оценка выполнения работ на учебной практике Решение ситуационных производственных задач Оценка самостоятельной работы.

	полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
ПК 5.2 - 5.6 ПК 7.2 - 7.3	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для	Оценка выполнения работ на учебной практике Решение ситуационных производственных задач Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

	вакуумирования, упаковки; ~ соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; ~ правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; ~ соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: ~ корректное использование цветных разделочных досок; ~ раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; ~ соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); ~ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; ~ соответствие времени выполнения работ нормативам; ~ соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; ~ точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; ~ адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; ~ соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: ~ аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование	

	пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	

Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Принятие способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. Определять этапы решения задачи. Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения Отзывы с мест прохождения учебной практики
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планировать процесс поиска информации.	Анализ результатов практических работ
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития	Тестирование Наблюдение Экспертное оценивание выполнения практических заданий
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Организовывать работу в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме) Поиск информации по предложенной тематике

коллегами, руководством, клиентами		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Результаты участия в соревнованиях Фотоотчеты
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использование профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные, бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	Отзывы с мест прохождения учебной практики

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМн.08 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Заместитель директора _____ _____

Составители:

Щербинина Ирина Алексеевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов;

Пушкарёва Елена Владимировна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов;

Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального 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 ПМн.08 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.08 Освоение профессии 36677 Повар детского питания, является приобретение получение теоретических знаний и практических навыков по производству блюд, напитков и кулинарных изделий для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы для детского питания;
- анализировать ассортимент пищевых продуктов с целью использования для приготовления кулинарных изделий и напитков для детского питания;
- 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
- составлять примерные меню для детского и школьного питания;
- рассчитывать калорийность суточного рациона для детей и взрослых;
- пользоваться нормативной литературой.
- пользоваться технологическими картами;
- рассчитывать количество сырья на заданное количество порций;
- готовить блюда для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;
- готовить вязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп; отварные, тушеные, запеченные, пюре и другие овощные блюда;
- готовить овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясоовощные салаты, винегреты;
- варить мясные и куриные бульоны; вегетарианские, пюре образные, холодные и заправочные на костном бульоне супы;
- готовить различные виды пассировок, томатные, сметанные, молочные и фруктовые соусы; суфле, тефтели, гаше, котлеты, гуляш и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканки из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочные и яичные блюда;
- готовить горячие и холодные напитки, фруктовые и овощные соки, компоты, кисель, морсы, муссы, желе и другие третьи блюда;
- замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него булочки, пирожки, оладьи, блинчики, ватрушки, сухарики и другие кулинарные изделия;
- обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления

блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- оценивать качество готовой продукции.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены;
- роль пищи для роста, развития и функционирования детского организма;
- особенности процессов обмена веществ в организме детей и подростков;
- суточный расход энергии у детей разных возрастных категорий;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов используемых для детского питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания детей;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения у детей, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточная норма потребности детей разных возрастных категорий в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для детей и подростков;
- методики составления рационов питания;
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров, используемых для приготовления кулинарных изделий и напитков для детского питания;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов для детского питания;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- современные технологии приготовления люд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки;
- способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей;
- принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- правила раздачи пищи детям;

Иметь практический опыт:

- распределения заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности;
- приготовления блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;
- приготовления вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов;

- варки мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;

- приготовления различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

- приготовления горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;

- замешивания дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;

- обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.08.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	**Умения:** проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; **Знания:** нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; назначения, правил использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания требований к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий для питания детей; правил составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;	Тема 1. Факторы формирования ассортимента и качества продуктов детского питания Тема 2. Методика и методы оценки качества пищевых продуктов. Тема 3. Требования к качеству продуктов для детского питания Тема 4. Классификация, ассортимент и качество пищевых продуктов для детского питания	10	Требование работодателей

		способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента при их тепловой обработке; процессов и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; принципов ХАССП в организациях общественного питания; требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;			
2	ПК.8.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента	**Умения:** производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления блюд детского ассортимента; **Знания:** требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; видов, назначения, правил безопасной эксплуатации и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой; последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов; технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования 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, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правил утилизации отходов;	Тема 1. Факторы формирования ассортимента и качества продуктов детского питания Тема 2. Методика и методы оценки качества пищевых продуктов. Тема 3. Требования к качеству продуктов для детского питания Тема 4. Классификация, ассортимент и качество пищевых продуктов для детского питания	10	Требование работодателей

		видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; правил поверки весоизмерительного оборудования;			
3	ПК.8.3. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	**Умения:** - готовить кулинарные изделия и напитки детского ассортимента: ˜ блюда и гарниры из овощей; ˜ каши и гарниры из круп; ˜ блюда из яиц; ˜ блюда и гарниры из макаронных изделий; ˜ блюда из бобовых; ˜ блюда из рыбы; ˜ блюда из мяса и мясных продуктов; ˜ блюда из домашней птицы; ˜ мучные блюда; ˜ горячие напитки; ˜ сладкие блюда; проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать, упаковывать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, с прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия **Знания:** основ физиологии детского питания; пищевой ценности и ассортимента функциональных и специализированных пищевых продуктов для детского питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания; требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания, условий их хранения; правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания принципов ХАССП в организациях общественного питания	Тема 1. Факторы формирования ассортимента и качества продуктов детского питания Тема 2. Методика и методы оценки качества пищевых продуктов. Тема 3. Требования к качеству продуктов для детского питания Тема 4. Классификация, ассортимент и качество пищевых продуктов для детского питания	40	Требование работодателей

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 372 часа, в том числе:

МДК.08.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – **54** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 46 часов;

в том числе:

лекций – 20 часов;
практические работы – 26 часов;
Самостоятельной работы обучающихся – 8 часов
МДК.08.02:
- максимальной учебной нагрузки обучающихся – **60** часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;
в том числе:
лекций – 20 часов;
практические работы – 28 часов;
Самостоятельной работы обучающихся – 12 часов
МДК.08.03:
- максимальной учебной нагрузки обучающихся – **108** часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 80 часов
в том числе:
лекций – 30 часов;
практические работы – 30 часов;
лабораторные работы – 20 часа.
Самостоятельной работы обучающихся – 28 часов;
- учебной практики – **72** часа;
- производственной практики – **72** часа;
Промежуточная аттестация (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 специальности.

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
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
ПК 8.1.	Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания

ПК 8.4.	Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения
ПК 8.5.	Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМн.08 Освоение профессии Повар детского питания

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессио-нальных 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	Производ-ственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час.	в т.ч. курсовая работа (проект), час.	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 8.1; ПК 8.02; ПК 8.03	МДК.08.01 Физиология детского питания	54	46	26		8			
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 8.1-8.5	МДК.08.02 Товароведение и контроль качества продуктов детского питания	60	48	28		12			
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 8.1-8.5	МДК.08.03 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания	108	80	50		28			
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 8.1-8.5	Учебная практика	72						72	
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 8.1-8.5	Производственная практика	72							72
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 8.1-8.5	Экзамен по модулю	6							
	Всего часов:	372	174	104		48		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
МДК 08.01 Физиология детского питания		
Введение	Введение Предмет и задачи дисциплины Вклад отечественных ученых в развитие науки о питании Социальные, экономические, технологические аспекты питания детей	1
Тема 1. Физиологическое значение питательных веществ для детского организма	**Содержание учебного материала**	3
	Общие сведения о питательных веществах Белки. Роль, значение, потребность для детского организма Жиры. Роль, значение, потребность для детского организма Углеводы. Классификация, роль, значение, потребность для детского организма Минеральные вещества Вода, содержание, значение для организма Витамины в детском питании	
	Тематика практических работ	5
	Практическая работа 1 Изучение методики определения энергетической и биологической ценности продукта **Практическая работа 2** Определение наличия пестицидов в продуктах питания	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Подготовить сообщение: «Потеря витаминов при кулинарной обработке» Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»	
Тема 2. Анатомо-физиологические основы пищеварения ребенка	**Содержание учебного материала:**	3
	Физиология пищеварения у детей Пищеварение в ротовой полости Переваривание в желудке Ферменты желудочного сока. Значение соляной кислоты и слизи. Слюнные железы. Ферменты и их роль в пищеварении Переваривание в тонком кишечнике. Всасывание Поджелудочная железа Ферменты и их роль в пищеварении	
	Тематика практических работ	5
	Практическая работа 3 Изучение строение пищеварительного тракта у детей **Практическая работа 4** Изменение пищевых веществ в организме человека	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов»	
Тема 3. Энергетические	**Содержание учебного материала**	4

затраты детского организма и энергетическая ценность пищи	Ассимиляция и диссимиляция. Компоненты, факторы и методы определения энергозатрат ребенка. Физиологические нормы энергетической ценности рационов питания. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов Величина энергетического коэффициента	
	Тематика практических работ	5
	Практическая работа 5. Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена детей и подростков **Практическая работа 6** Выполнение расчета энергетической калорийности блюда диетического питания (по заданию учителя)	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Подготовить сообщение «Неблагоприятное действие на детский организм избытка и недостатка энергетической ценности питания»	
Тема 4. Рациональное питание детей и физиологические требования к его организации	**Содержание учебного материала**	4
	Основы рационального питания Принципы рационального питания детей и подростков. Количественная адекватность питания. Качественная адекватность и сбалансированность питания. Соблюдение режима питания. Ферментативная адекватность питания. Виды щажения в диетическом питании. Биотическая адекватность питания. Разнообразие и чередование продуктов	
	Тематика практических работ	5
	Практическая работа 7 Подсчет индекса массы тела (ИМТ) **Практическая работа 8** Изучение рекомендуемого потребления пищевых веществ в диетическом питании. Питание и предупреждение болезней	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Изучить классификация пищевых добавок Безопасность применения пищевых добавок	
Тема 5 Гигиенические основы нормирования и организация питания детей и подростков	Физиологические нормы питания Гигиенические требования к организации питания детей в учреждениях дошкольного образования Гигиенические требования к организации питания учащихся учреждений общего среднего образования Гигиенические требования к организации питания детей с аллергическими заболеваниями	4
	Тематика практических работ	6
	Практическая работа 9 Составление примерного меню для детей дошкольного возраста **Практическая работа 10** Составление примерного меню для учащихся учреждений общего среднего образования **Практическая работа 11** Составление примерного меню для подростков находящихся в спортивном лагере	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов		**54**

МДК.08.02. Товароведение и контроль качества продуктов детского питания

Наименование разделов, тем МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Факторы формирования ассортимента и качества продуктов детского питания	**Содержание учебного материала**	5
	1. Основные подходы к формированию ассортимента продуктов для детского питания 2. Факторы, обеспечивающие качество продуктов детского питания 3. Сырьевой фактор формирования качества продуктов детского питания 4. Технологические факторы формирования качества продуктов детского питания 5. Факторы сохранения качества пищевых продуктов для детского питания	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 1 Изучение состава пищевых продуктов и расчет их калорийности	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Составить конспект вопроса «Виды упаковки продуктов для детского питания, их достоинства и недостатки»	
Тема 2. Методика и методы оценки качества пищевых продуктов.	**Содержание учебного материала:**	2
	6. Органолептические методы определения качества пищевых продуктов для детского питания 7. Лабораторные методы определения качества и безопасности пищевых продуктов для детского питания	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 2 Изучение методики проведения органолептической оценка качества пищевых продуктов	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Подготовить сообщение «Достоинства и недостатки органолептических методов определения качества пищевых продуктов» Составить схему: «Алгоритм проведения оценки качества пищевых продуктов»	
Раздел 3. Требования к качеству продуктов для детского питания	**Содержание учебного материала**	5
	8. Требования к качеству продуктов для питания детей раннего возраста и продуктов для приготовления кулинарных изделий детского ассортимента 9. Требования к качеству продуктов для приготовления кулинарных изделий детского ассортимента 10.Требования к упаковке продуктов детского питания 11. Требования к маркировке продуктов детского питания 12. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	
	Тематика практических работ	8
	Практическая работа 3. Изучение нормативно-технических документов, регламентирующих качество и безопасность продуктов детского питания **Практическая работа 4** Изучение требований к упаковке продуктов детского питания **Практическая работа 5** Изучение требований к маркировке продуктов детского питания **Практическая работа 6** Изучение нормативных документов, регламентирующих гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов для детского питания	

	Тематика самостоятельных работ	4
	Составить презентацию «Требования к маркировке пищевых продуктов для детского питания» Подготовить доклад «Условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров детского ассортимента после вскрытия упаковки»	
Тема 4. Классификация, ассортимент и качество пищевых продуктов для детского питания	**Содержание учебного материала**	7
	13. Классификация пищевых продуктов для детского питания 14. Ассортимент продуктов для питания детей раннего возраста на растительной основе 15. Ассортимент продуктов животного происхождения для питания детей раннего возраста. 16. Ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста 17. Ассортимент пищевых продуктов для использования в питании детей школьного возраста 18. Характеристика пищевых продуктов растительного происхождения и их значение в питании детей и подростков. 19. Характеристика пищевых продуктов животного происхождения и их значение в питании детей и подростков	
	Тематика практических работ	16
	Практическая работа 7 Оценка качества упаковки и маркировки пищевых продуктов, используемых для детского питания **Практическая работа 8** Изучение ассортимента и оценка качества зерновых товаров, используемых для детского питания **Практическая работа 9** Изучение ассортимента и оценка качества плодоовощных товаров, используемых для детского питания **Практическая работа 10** Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских и вкусовых товаров, используемых для детского питания **Практическая работа 11** Изучение ассортимента и оценка качества жировых и яичных товаров, используемых для детского питания **Практическая работа 12** Изучение ассортимента и оценка качества молочных товаров, используемых для детского питания **Практическая работа 13** Изучение ассортимента и оценка качества мясных товаров, используемых для детского питания **Практическая работа 14** Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров, используемых для детского питания	
	Тематика самостоятельных работ	4
	Подготовить презентацию «Сухие молочные продукты для детей раннего возраста» Подготовить сообщение «Пищевая ценность продуктов для детского питания на растительной основе» Составить перечень продуктов животного происхождения, используемых для приготовления кулинарных изделий для подростков	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов		60

МДК.08.03. Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания

Наименование разделов, тем МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Особенности питания школьников		**5**
	Содержание учебного материала	3
	1. Особенности питания школьников. 2. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания. 3. Ассортимент блюд для детского питания.	
	Тематика практических работ	**2**
	Практическая работа 1 Составление меню для детского питания	
Тема 2 Супы для детского питания	**Содержание учебного материала**	**17**
	1. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками.	3
	2. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суппюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты	1
	Тематика практических работ	
	Практическая работа № 2 Составление технологических карт заправочных супов детского питания	**4**
	Практическая работа № 3 Составление технологических карт супов-пюре детского питания	
	Тематика лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа №1 Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания	
	Тематика самостоятельных работ	**5**
	Составление алгоритма приготовления различных видов супов. Подготовка докладов на тему приготовление классификация супов-пюре. Подготовка презентации «Оформление супов для детского питания»	
Тема 3. Тушеные и запеченные блюда из овощей для детского меню	**Содержание учебного материала**	**19**
	1. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе;	3
	2. Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью	3
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа №4 Составление технологических карт приготовления тушеных блюд из овощей для детского меню	
	Практическая работа №5 Составление технологических карт приготовления тушеных и запеченных блюд из овощей для детского меню	

	Тематика лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа №2 Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей для детского меню.	
	Тематика самостоятельных работ	**5**
	Подготовка сообщения «Значение овощей в детском питании». Подготовка презентации «Оформление детских овощных блюд»	
Тема 4. Блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы для детского питания	**Содержание учебного материала**	**27**
	1. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома. Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые	3
	2. Блюда из мяса и субпродуктов отварные; язык отварной с соусом, мясо отварное. Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная	2
	3. Блюда из домашней птицы отварные.	2
	4.Блюда из домашней птицы, тушенные: плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе	2
	Тематика практических работ	6
	Практическая работа №6 Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы для детского питания	
	Практическая работа №7 Составление технологических карт приготовления блюд из мяса для детского питания	
	Практическая работа №8 Составление технологических карт приготовления блюд из домашней птицы для детского питания	
	Тематика лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа № 3 Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы для детского питания	
	Тематика самостоятельных работ	**8**
	Подготовка доклада «Кулинарная обработка субпродуктов для детского питания» Подготовка сообщения «Требования, предъявляемые к мясным блюдам в детском питании» Составит технико-технологическую документацию на блюдо «Рыба тушеная в томате с овощами» Составить алгоритм приготовления котлетной рыбной массы.	
Тема 5. Особенности приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания	**Содержание учебного материала**	**21**
	1. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из бобовых для детского питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Тематика практических работ	**8**
	Практическая работа №9 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп для детского питания	
	Практическая работа №10	

	Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров бобовых для детского питания	
	Практическая работа №11 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для детского питания	
	Практическая работа №12 Расчет количества ингредиентов для приготовления каш различных консистенций	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	
	Тематика самостоятельных работ	**5**
	Составить презентацию «Правила варки каш» Подготовить доклад «Значение бобовых в детском питании»	
Тема 6. Особенности приготовления блюд из яиц и творога для детского питания	**Содержание учебного материала**	**19**
	1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	3
	Тематика практических работ	6
	Практическая работа №13 Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц для детского питания	
	Практическая работа №14 Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога для детского питания	
	Практическая работа №15 Решение задач на взаимозаменяемость яичных продуктов.	
	Тематика лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	
	Тематика самостоятельных работ	**5**
	Подготовить сообщение «Перепелиные яйца в детском питании» Составить алгоритм приготовления творожной запеканки Подготовить доклад на тему «Кулинарная обработка яйцепродуктов»	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов		**108**
Учебная практика **Виды работ** 1. Особенности питания детей разных возрастных групп 2. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания. 3. Ассортимент блюд для детского питания. 4. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками. 5. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты.		**72**

6. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. **7.** Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе; 8. Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью. 9. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома. Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые. 10. Блюда из мяса и субпродуктов отварные; язык отварной с соусом, мясо отварное. Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. 11. Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная. Блюда из домашней птицы отварные. 12. Блюда из домашней птицы, тушенные: плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе. 13. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из бобовых для детского питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 14. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 15. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Производственная практика **Виды работ** 1. Составление меню для детского питания 2. Составление технологических карт заправочных супов детского питания 3. Составление технологических карт супов-пюре детского питания 4. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания 5. Составление технологических карт приготовления тушеных блюд из овощей для детского меню 6. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей для детского меню. 7. Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы для детского питания 8. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса для детского питания 9. Составление технологических карт приготовления блюд из домашней птицы для детского питания 10. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы для детского питания 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп для детского питания 12. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров бобовых для детского питания 13. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для детского питания 14. Расчет количества ингредиентов для приготовления каш различных консистенций 15. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 16. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц для детского питания 17. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога для детского питания 18. Решение задач на взаимозаменяемость яичных продуктов. 19. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания. 20. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания.	**72**

21. Ассортимент блюд для детского питания. 22. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками. 23. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты. 24. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. **25.** Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе; 26. Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью. 27. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома. Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые. 28. Блюда из мяса и субпродуктов отварные; язык отварной с соусом, мясо отварное. Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. 29. Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная. Блюда из домашней птицы отварные. 30. Блюда из домашней птицы, тушенные: плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе. 31. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из бобовых для детского питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 32. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 33. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 34. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего часов:	**372**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы МДК предполагает наличие учебных кабинетов: физиологии питания, товароведения продовольственных товаров, технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории – учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета физиология питания

- 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:

- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания»;
- объемные модели строения желудочно-кишечного аппарата человека;
- образцы меню школьных столовых, столовых лечебных учреждений и столовых при промышленном предприятии с вредными условиями труда;
- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам МДК;
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации;

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.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров;
- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам МДК.
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Подготовка по МДК обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных по МДК и библиотечным фондам, а также доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- 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 МДК проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

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

Изучение МДК предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров, физиологии питания, технологии кулинарного и кондитерского производства, практические занятия – в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров или лаборатории учебной кухни ресторана согласно требованиям стандарта.

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

Текущий контроль проводится в процессе освоения МДК 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.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде устного дифференцированного зачета и квалификационного экзамена по ПМн.08.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе МДК:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК.08.01 Физиологии питания, МДК 08.02 Товароведение и контроль качества продуктов детского питания, МДК.08.03 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания;
- 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г. (изменениями и дополнениями). – [Электронный ресурс] – URL: http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909:0

2. О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза № 021/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. [Электронный ресурс]. – Дата обновления: 12.12.2011. – URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/default.aspx.

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г. (изменениями и дополнениями). – [Электронный ресурс] – URL: http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909:0

5. О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза № 021/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. [Электронный ресурс]. – Дата обновления: 12.12.2011. – URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/default.aspx.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

7. Профессиональный стандарт «Повар».

8. 20. Профессиональные стандарты индустрии питания, разработанные ФРиО

Основная литература:

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

2. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений СПО, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / М.В. Епифанова. – М. : Академия, 2019. – 208 с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб.пос. для сред.проф.образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.- 2-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2020.

4. Особенности рационов питания различных групп населения / М. А. Беляева, Е. Н. Никулина, Д. А. Прусова, М. М. Маряшов. - (Специализированное питание) // Пищевая промышленность. - 2021. - № 7. - С. 91-94.

5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2019.

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г. (изменениями и дополнениями). – [Электронный ресурс] – URL: http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909:0

7. О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза № 021/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. [Электронный ресурс]. – Дата обновления: 12.12.2011. – URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/default.aspx.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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.

2. Лапшина В.Т.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- Издательство «Хлебпродинформ», 2019.

3. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: Академия, 2019.

4. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие : [16+] / И. А. Канивец. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с.

Интернет-ресурсы:

1. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. – М. : ИНФРА-М, 2022. – 221 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014724-6. – Текст : электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1817875. – Режим доступа : по подписке.

2.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru

4. Научная электронная библиотека «eLibrary» http://elibrary.ru/

5. Кулинарный калькулятор https://food.mediasova.com/

6. Барышева, Е. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях : учебное пособие / Е. Барышева, О. Баранова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 305 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259196 (дата обращения: 22.02.2025). – Текст : электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем во время устных и письменных опросов, решении ситуационных заданий, при проведения практических занятий, тестирования, подготовки сообщений и докладов.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: анализировать ассортимент пищевых продуктов с целью использования для приготовления кулинарных изделий и напитков для детского питания; 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; процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного меню, системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд школьного меню, в том числе система анализа; методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд школьного меню; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для	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 устного экзамена, содержащего ответы на вопросы и решение ситуационного задания

приготовления блюд школьного меню и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.		
Умения анализировать ассортимент пищевых продуктов с целью использования для приготовления кулинарных изделий и напитков для детского питания; проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья, используемого для приготовления кулинарных изделий и напитков для детского питания; 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; - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей; - выбирать тип и количество продуктов для разработки рецептур блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру блюд школьного питания с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении блюд школьного меню.	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	**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 ответов на вопросы во время дифференцированного зачета

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.02 ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.03 ПМ.03. 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
УП.04 ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.05 ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
УП.07 ПМ 07 Освоение профессии Кондитер
УП.08 ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 4
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 6
2.2. Структура учебной практики 6
2.3. Содержание учебной практики 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 8
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 8
3.2. Учебно-методическое обеспечение 8
3.3. Общие требования к организации учебной практики 8
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 10

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 специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

МДК.02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПМ.03. 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

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

МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПМ 07 Освоение профессии Кондитер

ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания

МДК.08.01 Физиология детского питания

МДК.08.02 Товароведение и контроль качества продуктов детского питания

МДК.08.03 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания

Учебная практика направлена на развитие:

общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

ОК 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.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.3. Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции

ПКн 8.1. Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами

ПКн 8.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания

ПКн 8.3. Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания

ПКн 8.4. Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований

ПКц 8.5. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по видам деятельности:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 3. 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;

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ВД 7. Овладение профессией Кондитер;
ВД 8. Овладение профессией Повар детского питания.

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 в:

Наименование вида деятельности	Практический опыт в
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
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	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Овладение профессией Кондитер	контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемых в производстве кондитерской и шоколадной продукции; подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции; подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; хранения отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции

	стандартного ассортимента; изготовления и оформления мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
Овладение профессией Повар детского питания	подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; упаковки блюд и кулинарных изделий детского ассортимента для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с раздачи, прилавка; составлении технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд детского ассортимента; составлении цикличных меню для различных возрастных групп детей с учётом необходимых требований, в том числе при помощи специализированного программного обеспечения; использовании различных видов специализированного программного обеспечения

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. 08 УП. 08	ПКн.8.1	**Навыки:** организации работы пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; подготовки механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, в том числе по технике безопасности и охране труда; обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. **Умения:** организовать работу пищеблоков в образовательных организациях и других организациях общественного питания; подготовить кухню организации питания и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. **Знания:** нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; назначения, правил использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; требований к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий для питания детей; правил составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 1. Организация работы пищеблока в образовательной организации, особенности питания детей разных возрастных групп	7	По запросам работодателей

		детского ассортимента при их тепловой обработке; процессов и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; принципов ХАССП в организациях общественного питания; требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;			
	ПКн.8.2	**Навыки:** организации, проведения и утверждения рецептур производимой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, в том числе в образовательных организациях; разработки рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с учетом специфики детского питания и действующих регламентов адаптации современных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента **Умения:** использовать современные рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, адаптировать используемые рецептуры с учетом специфики детского питания; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для приготовления утвержденных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; выбирать инвентарь и оборудование с учетом действующих регламентов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента, уметь безопасно пользоваться ими. **Знания:** основ физиологии детского питания; пищевой ценности и ассортимента функциональных и специализированных пищевых продуктов для детского питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания; требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания, условий их хранения; правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания. Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	7	

		организациях питания; принципов ХАССП в организациях общественного питания составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента.			
	ПКн.8.3	**Навыки:** приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; упаковки блюд и кулинарных изделий детского ассортимента для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с раздачи, прилавка. **Умения:** производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления блюд детского ассортимента; готовить кулинарные изделия и напитки детского ассортимента: проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать, упаковывать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, с прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия **Знания:** требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; видов, назначения, правил безопасной эксплуатации и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой; последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов; технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания. Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	29	

		ассортимента; регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-технической документации, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правил утилизации отходов; видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; правил поверки весоизмерительного оборудования.			
	ПКн.8.4	**Навыки:** работы с рецептурами кулинарных блюд; составления технологических и калькуляционных карт; составления меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд детского ассортимента; составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов. **Умения:** оценивать пищевую и энергетическую ценность приготовленной продукции; оценивать качество входящего сырья и продуктов для приготовления кулинарной продукции детского ассортимента; составлять технологические и калькуляционные карты с учетом требований к их составлению; составлять меню блюд детского ассортимента с указанием пищевой и энергетической ценности; составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов. **Знания:** Нормативов физиологической потребности в основных питательных веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах для детей различных возрастных групп гигиенические требования к пищевым продуктам для детей разных возрастных групп; требования санитарных правил, в том числе по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского	14	

			питания. Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания		
	ПКн.8.5	**Навыки:** использования специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания; комбинирования современных информационных технологий в сфере торговли и общественного питания; демонстрация навыков использования современных информационных технологий и специализированного программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности в сфере общественного питания. **Умения:** применять различные виды офисное программное обеспечение в сфере общественного питания обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **Знания:** характеристик основных технологических новаций и программного обеспечения в сфере общественного питания видов и порядка применения современных средств и устройств информатизации, специализированного программного и цифрового обеспечения для сферы общественного питания	Тема 1. Организация работы пищеблока в образовательной организации, особенности питания детей разных возрастных групп.	15	
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	36	рассредоточено	2/3	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМ. 02 УП. 02	72	рассредоточено	2/4	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМ. 03 УП. 03	72	рассредоточено	3/5	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМ. 04 УП. 04	72	рассредоточено	3/5	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМ. 05 УП. 05	72	рассредоточено	3/6	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМ. 06 УП. 06	36	рассредоточено	4/7	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМ. 07 УП. 07	72	рассредоточено	3/6	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
ПМн 08 УП. 08	72	рассредоточено	4/7	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по модулю
Всего УП	**504**	X	X	X

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. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		222			36
ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.01. Организация	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов. Правила и нормы охраны	Тема 1.1. Организация и	7

	процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	техническое оснащение овощного, мясного, рыбного, птицегольевого цехов	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**
ПК 1.3 ПК 1.4.	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 7. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 8. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатовс учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования 12. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	7
				Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	7
				Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8
				Тема 2.4. Приготовление	7

			13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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 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	полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**29**
УП 02.01 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		348			72
ПК 2.1	**МДК.02.01** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 4. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 5. 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. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**Тема 1.1.** Организация и техническое оснащение горячего цеха	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**
ПК 2.1 – ПК 2.8	**МДК.02.02** Приготовление, творческое оформление и	126	1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением	**Тема 2.1.** Приготовление супов сложного ассортимента	**7**

	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости супов сложного ассортимента. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 16. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 19. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	
			1. 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.	Тема 2.2. Приготовление горячих соусов сложного	**7**

			3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление горячих соусов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 горячих соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи горячих соусов сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Разработка ассортимента горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 14. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 15. Расчет стоимости горячих соусов сложного ассортимента. 16. 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). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 19. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 2.3. Приготовление	**7**

			2. 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. 15. 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). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	

			пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**7**

			13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. 15. 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). 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 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из яиц, творога, сыра,	Тема 2.5. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**7**

			муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. 15. 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). 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 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.	Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**8**

			8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 15. 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). 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 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**14**

			сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. 15. 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). 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 2.9. Приготовление	**8**

			2. 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. 15. 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). 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.	блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	

			17. 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**65**
УП 03.01 ПМ 03. 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		312			72
ПК 3.1	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. 2. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление с производственными цехами. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 5. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 6. 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	90	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по 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 сложного приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 2.1. Приготовление соусов, салатных заправок сложного ассортимента	**7**

	ассортимента		6. Приготовление, оформление соусов сложного приготовления, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества соусов сложного приготовления перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного приготовления на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного приготовления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного приготовления с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, соусов сложного приготовления кусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых соусов сложного приготовления на вынос и для транспортирования. 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 15. Разработка ассортимента соусов сложного приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости соусов сложного приготовления. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов сложного приготовления, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента	**7**

			4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости салатов сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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.	Тема 2.3. Приготовление холодных закусок	**8**

			3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление холодных закусок сложного ассортимента; в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 холодных закусок сложного ассортимента; перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных закусок сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных закусок сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных закусок сложного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной	сложного ассортимента	

			посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления масляных смесей с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление масляных смесей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 масляных смесей перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи масляных смесей на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление масляных смесей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых масляных смесей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, масляных смесей кусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых масляных смесей на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента масляных смесей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости масляных смесей. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе масляных смесей, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	Тема 2.3. Приготовление масляных смесей	**7**

			регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 2.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**14**

			15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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 холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества холодных блюд из мяса сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса сложного ассортимента на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента	**14**

			13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 15. Разработка ассортимента холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд из мяса сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента на раздаче.	Тема 2.6. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**8**

			9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**65**
УП 04.01 ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с		258		7	72

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПК 4.1	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ПК 4.6.	МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных десертов сложного	Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (салатов и фруктово-ягодных композиций, желированных холодных десертов)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных десертов сложного	Тема 2.2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (сбивных, замороженных, холодных десертов)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных десертов сложного	Тема 2.3. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (выпеченных, вареных и комбинированных холодных десертов)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.4. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (суфле и пудингов)	8

			11.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. 12.Разработка ассортимента горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13.Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14.Расчёт стоимости горячих десертов. 15.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.5. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (каш сладких, блюд из яблок)	7

			11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости горячих десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.6. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (мучных сладких блюд)	7

			11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости горячих десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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 напитков. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных напитков на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.5. Приготовления холодных напитков сложного ассортимента	7

			11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных напитков. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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 напитков. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих напитков на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.	Тема 2.6. Приготовления горячих напитков сложного ассортимента	15

			11. Разработка ассортимента горячих напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 12. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 13. Расчёт стоимости горячих напитков. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	65
УП.05 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных		348			72
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		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. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение мучного цеха	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных,		1. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок,	7

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов. 5. Хранение отделочных полуфабрикатов. 6. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов для транспортирования. 9. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов. 10. 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. 11. 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	используемых при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
			1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	7

			8. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.3. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	7

			9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Тема 2.4. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	8

			10.Расчет стоимости изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента. 11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12.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. 13.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		
			1. Выбор и применение методов приготовления изделий из пряничного теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из пряничного теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из пряничного теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из пряничного теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из пряничного теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов изделий из пряничного теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из пряничного теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из пряничного теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из пряничного теста сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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 2.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	7

			13. 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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 2.6 Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	7
			1. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и	Тема 2.7. Приготовление	7

			полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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	бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	
			1. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 2.8. Приготовление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	7

			4. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение песочных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов песочных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение песочных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка песочных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.9. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	8

			7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**65**
УП 06 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		312			36
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	77	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). 3. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). 4. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений 5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	**Тема 1.1.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом особенностей организаций питания	7
			6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» 7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения 8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений 9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными 10. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению	**Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	7

			командных ролей и техник 11. Планирование производственного задания (программы) 12. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда 13. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени 14. Расчет производственной мощности 15. Расчет товарооборота 16. Расчет производительности труда 17. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. 18. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников 19. Оформление документов: дневного заборного листа 20. Разработка нормативно-технологической документации 21. Решение ситуационных заданий по координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала **Тема 1.4.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	3 4 7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**28**
ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции 2. Разработка должностных инструкций производственного персонала. 3. Разработка план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. 4. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Тема 2.1.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**8**
УП 07 ПМ 07 Освоение профессии Кондитер		150			72
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	Раздел 1. Организация, техническое оснащение и процессы приготовления кондитерских изделий	-	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 1.1. Организация и техническое оснащение кондитерского цеха	7
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	Тема 1.2. Приготовление отделочных	7

			особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов 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 отделочных полуфабрикатов. 7. Хранение отделочных полуфабрикатов. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), отделочных полуфабрикатов для транспортирования. 10. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов. 11. 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. 12. 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	полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сиропов, помад, глазурей, мастики, желе, посыпок.	
			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 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. 6. Хранение кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов. 8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	Тема 1.3. Приготовление кремов	7

			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 теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий 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 перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 1.4. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	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 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 изделий из 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 изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации изделий из 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 изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий 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	Тема 1.5. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	8

			хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. 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. 3. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, 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 мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. 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. 8. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 13. 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). 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	Тема 1.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента	7

			хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. . Выбор 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. . 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. . Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. . Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. . Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. . 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. . Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 0. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 1. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 2. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 3. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 4. 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). 5. 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. Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами,	Тема 1.7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента	7

			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 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, 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,	Тема 1.8. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	7

			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 пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление 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 пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 1.9. Приготовление бисквитных и песочных пирожных и тортов разнообразного ассортимента	7
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным	Тема 1.10.	8

			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 пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление 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 пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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	Приготовление слоеных, воздушных, заварных пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**72**
УП 08 ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания		372			72
ПКн 8.1	Раздел 1.	180	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	Тема 1. Организация	7

ПКн 8.2 ПКн 8.3 ПКн 8.4 ПКц 8.5	Разработка ассортимента, документационное обеспечение, организация и приготовление блюд для детского питания		безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания. 3. Разработка ассортимента блюд для детского питания. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 6. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	работы пищеблока и особенности питания детей разных возрастных групп в образовательных организациях.	
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление супов для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых супов для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости супов для детского питания. 13. 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 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания	7

			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из овощей для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из овощей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из овощей с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из овощей для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из овощей для детского питания. 13. 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 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания	7
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из овощей для детского питания, с учетом рационального	Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания	7

			расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из овощей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из овощей с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из овощей для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из овощей для детского питания. 13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из овощей для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из овощей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания	8

			продукции. 8. Хранение блюд из овощей с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из овощей для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из овощей для детского питания. 13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из рыбы для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из рыбы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из рыбы для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из рыбы для детского питания.	Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания	8

			13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из мяса и субпродуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из мяса и субпродуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из мяса и субпродуктов для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из мяса и субпродуктов для детского питания. 13. 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 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания	7
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением	Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания	7

			выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из домашней птицы для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из домашней птицы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из домашней птицы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из домашней птицы для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из домашней птицы для детского питания. 13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны	Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания.	7

			труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания. 13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из яиц и творога для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из яиц и творога для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из яиц и творога с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых	Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	7

			блюд из яиц и творога для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из яиц и творога для детского питания. 13. 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**72**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
УП 01.01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		7
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение овощного, мясного, рыбного, птицегольевого цехов	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов. 2. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление с производственными цехами. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 5. 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. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	7
Раздел 2. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		29
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	7
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов	4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	7

рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 7. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатовс учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	8
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования 12. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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 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
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 01.01 и ПП 01.01		-
УП 02.01 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		7
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 4. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 5. 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. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	7

Раздел 2. МЛК 02.02. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		65
Тема 2.1. Приготовление супов сложного ассортимента прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**7**
Тема 2.2. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	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.	**7**
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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	
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		**7**
Тема 2.5. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		**7**
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		**8**
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		**14**
Тема 2.8. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		**8**

	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: 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 02.01 и ПП 02.01		
УП 03.01 ПМ 03. 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		
Раздел 1. МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. 2. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление с производственными цехами. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 5. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 6. 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	7
Раздел 2. МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		65
Тема 2.1. Приготовление соусов, салатных заправок сложного ассортимента	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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	**7**
Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента		**7**
Тема 2.3. Приготовление холодных закусок сложного ассортимента		**8**
Тема 2.4. Приготовление масляных смесей		**7**
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		**14**
Тема 2.6. Приготовление холодных блюд из мяса		**14**

сложного ассортимента	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Тема 2.7. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента		8
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 03.01 и ПП 03.01		-
УП 04.01 ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и	7

	регламентами. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	
Раздел 2. МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		65
Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (салатов и фруктово-ягодных композиций, желированных холодных десертов)	22. 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. 23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	7
Тема 2.2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (сбивных, замороженных, холодных десертов)	25. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 26. 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. 27. 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.	7
Тема 2.3. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (выпеченных, вареных и комбинированных холодных десертов)	28. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	7
Тема 2.4. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (суфле и пудингов)	29. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 30. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 31. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	8
Тема 2.5. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (каш сладких, блюд из яблок)	32. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 33. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	7
Тема 2.6. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (мучных сладких блюд)	34. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 35. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	7
Тема 2.7. Приготовления холодных напитков сложного ассортимента	36. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	7
Тема 2.8. Приготовления горячих напитков сложного	37. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	15

ассортимента	38. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 39. 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). 40. 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. 41. 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	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 04.01 и ПП 04.01		-
УП.05.01 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных		72
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7
Тема 1.1. 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. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	7
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		65
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	7
Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	7

Тема 2.3. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	7
Тема 2.4. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8
Тема 2.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	16. 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). 17. 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 2.6 Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	18. 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 2.7. Приготовление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		7
Тема 2.8. Приготовление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		7
Тема 2.9. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских,		8

региональных		
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		
УП 06 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		36
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		28
Тема 1.1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом особенностей организаций питания	1. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 4. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 5. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 6. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 7. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 8. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 9. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 10. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 11. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 12. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 13. Разработка различных видов меню. 14. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 15. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 16. Оценка качества готовой продукции. 17. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 18. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 19. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 20. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	7
Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		7
Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания		3
Тема 1.4. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		4
Тема 1.5. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		7
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 3. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 4. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей, их состав и численность.	8
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 06.01 и ПП 06.01		
УП 07.01 ПМ 07 Освоение профессии Кондитер		72
Раздел 1. Организация, техническое оснащение и процессы приготовления кондитерских изделий		72
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение	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	7

кондитерского цеха	требованиями санитарных правил.	
Тема 1.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сиропов, помад, глазурей, мастики, желе, посыпок.	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерских изделий. 3. Подготовка сырья к производству. 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерских изделий	7
Тема 1.3. Приготовление кремов	7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 8. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	7
Тема 1.4. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерских изделий	7
Тема 1.5. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	10. Выбор и применение методов приготовления мучных и сахаристых кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 11. Приготовление, оформление кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	8
Тема 1.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента	12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 13. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	7
Тема 1.7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента	14. Хранение кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 15. Творческое оформление кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение и замораживание некоторых готовых мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	7
Тема 1.8. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	17. Хранение кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 19. Расчет стоимости кондитерских изделий.	7
Тема 1.9. Приготовление бисквитных и песочных пирожных и тортов разнообразного ассортимента	20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 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 1.10. Приготовление слоеных, воздушных, заварных пирожных и тортов разнообразного 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	8
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 07.01 и ПП 07.01		-

УП 08.01 ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания		72
Раздел 1. Разработка ассортимента, документационное обеспечение, организация и приготовление блюд для детского питания		72
Тема 1. Организация работы пищеблока и особенности питания детей разных возрастных групп в образовательных организациях.	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. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания. 3. Разработка ассортимента блюд для детского питания. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 6. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной 8. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 10. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 11. Приготовление, оформление кулинарных блюд детского питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 14. Порционирование, оформление кулинарных блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 15. Хранение готовых блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд для транспортирования. 17. Разработка ассортимента кулинарных блюд для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 18. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 19. Расчет стоимости кулинарной продукции для детского питания. 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	
Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания		
Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания		
Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания		
Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания		
Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания		
Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания		
Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания		
Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания.		
Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания		
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 08.01 и ПП 08.01		-

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
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.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
	ПК 1.3.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	ПК 1.4.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
УП 02	ПК 2.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
	ПК 2.4.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.6.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.7.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
УП 03	ПК 3.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку	

		к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.6.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.7.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
УП 04	ПК 4.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.3.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.4.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
УП 05	ПК 5.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2.	Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.4.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.6.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
УП 06	ПК 6.1.	Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	

		подразделениями.	
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	
УП 07	ПК 7.1.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 7.3.	Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции	
УП 08	ПКн 8.1.	Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПКн 8.2.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания	
	ПКн 8.3.	Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания	
УП 01 УП 02 УП 03 УП 04 УП 05 УП 06 УП 07 УП 08	ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
	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	
	ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
	ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.02 ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03 ПМ.03. 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
ПП.04 ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05 ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.07 ПМ 07 Освоение профессии Кондитер
ПП.08 ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики ……
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П….
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики……
2.2. Структура производственной практики ……
2.3. Содержание производственной практики……
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
3.3. Общие требования к организации производственной практики ……
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики ……
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

МДК.02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПМ.03. 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

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

МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПМ 07 Освоение профессии Кондитер

ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания

МДК.08.01 Физиология детского питания

МДК.08.02 Товароведение и контроль качества продуктов детского питания

МДК.08.03 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий для детского питания

Производственная практика направлена на развитие:

общих компетенций (ОК):

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

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

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.3. Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции

ПКн 8.1. Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами

ПКн 8.2. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания

ПКн 8.3. Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания

ПКн 8.4. Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований

ПКц 8.5. Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по видам деятельности:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 3. 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;

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ВД 7. Овладение профессией Кондитер;

ВД 8. Овладение профессией Повар детского питания.

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 в:

Наименование вида деятельности	Практический опыт в
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
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	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Овладение профессией Кондитер	контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемых в производстве кондитерской и шоколадной продукции; подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции; подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; хранения отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; изготовления и оформления мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;

	презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
Овладение профессией Повар детского питания	подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; упаковки блюд и кулинарных изделий детского ассортимента для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с раздачи, прилавка; составлении технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд детского ассортимента; составлении цикличных меню для различных возрастных групп детей с учётом необходимых требований, в том числе при помощи специализированного программного обеспечения; использовании различных видов специализированного программного обеспечения

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

Код ПМ / ПП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМн. 08 ПП. 08	ПКн.8.1	**Навыки:** организации работы пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; подготовки механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, в том числе по технике безопасности и охране труда; обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. **Умения:** организовать работу пищеблоков в образовательных организациях и других организациях общественного питания; подготовить кухню организации питания и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. **Знания:** нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; назначения, правил использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; требований к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий для питания детей; правил составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента при их тепловой обработке;	Тема 1. Организация работы пищеблока в образовательной организации, особенности питания детей разных возрастных групп	7	По запросам работодателей

		процессов и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; принципов ХАССП в организациях общественного питания; требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;			
	ПКн.8.2	**Навыки:** организации, проведения и утверждения рецептур производимой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, в том числе в образовательных организациях; разработки рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с учетом специфики детского питания и действующих регламентов адаптации современных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента **Умения:** использовать современные рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, адаптировать используемые рецептуры с учетом специфики детского питания; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для приготовления утвержденных рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; выбирать инвентарь и оборудование с учетом действующих регламентов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента, уметь безопасно пользоваться ими. **Знания:** основ физиологии детского питания; пищевой ценности и ассортимента функциональных и специализированных пищевых продуктов для детского питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания; требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания, условий их хранения; правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания. Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	7	

		принципов ХАССП в организациях общественного питания составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента.			
	ПКн.8.3	**Навыки:** приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; упаковки блюд и кулинарных изделий детского ассортимента для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента с раздачи, прилавка. **Умения:** производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления блюд детского ассортимента; готовить кулинарные изделия и напитки детского ассортимента: проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать, упаковывать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, с прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия **Знания:** требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; видов, назначения, правил безопасной эксплуатации и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой; последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов; технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента;	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания. Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	29	

		регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-технической документации, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правил утилизации отходов; видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; правил поверки весоизмерительного оборудования.			
	ПКн.8.4	**Навыки:** работы с рецептурами кулинарных блюд; составления технологических и калькуляционных карт; составления меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд детского ассортимента; составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов. **Умения:** оценивать пищевую и энергетическую ценность приготовленной продукции; оценивать качество входящего сырья и продуктов для приготовления кулинарной продукции детского ассортимента; составлять технологические и калькуляционные карты с учетом требований к их составлению; составлять меню блюд детского ассортимента с указанием пищевой и энергетической ценности; составления цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов. **Знания:** Нормативов физиологической потребности в основных питательных веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах для детей различных возрастных групп гигиенические требования к пищевым продуктам для детей разных возрастных групп; требования санитарных правил, в том числе по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных	14	

			изделий для детского питания. Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания		
	ПКн.8.5	**Навыки:** использования специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания; комбинирования современных информационных технологий в сфере торговли и общественного питания; демонстрация навыков использования современных информационных технологий и специализированного программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности в сфере общественного питания. **Умения:** применять различные виды офисное программное обеспечение в сфере общественного питания обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **Знания:** характеристик основных технологических новаций и программного обеспечения в сфере общественного питания видов и порядка применения современных средств и устройств информатизации, специализированного программного и цифрового обеспечения для сферы общественного питания	Тема 1. Организация работы пищеблока в образовательной организации, особенности питания детей разных возрастных групп.	15	
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	2/3	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМ. 02 ПП. 02	108	концентрированно	2/4	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМ. 03 ПП. 03	108	концентрированно	3/5	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМ. 04 ПП. 04	72	концентрированно	3/6	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМ. 05 ПП. 05	108	концентрированно	3/6	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМ. 06 ПП. 06	180	концентрированно	4/7	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМ. 07 ПП. 07	72	концентрированно	3/6	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
ПМн. 08 ПП. 08	72	концентрированно	4/7	Комплексный дифференцированный зачет по прохождению учебной и производственной практики
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. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		222			72
ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к	36	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. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение овощного, мясного,	14

	реализации кулинарных полуфабрикатов		посуды. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	рыбного, птицегольевого цехов	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	
ПК 1.3 ПК 1.4.	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 7. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 8. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатовс учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования 12. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	15
				Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	14
				Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	14
				Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд,	15

			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 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	кулинарных изделий сложного ассортимента	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**58**
ПП 02.01 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		348			108
ПК 2.1	**МДК.02.01** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 4. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 5. Разработка ассортимента блюд, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания; 6. Составление технологических карт приготовления блюд 7. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции 8. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 9. 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. 10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 11. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**Тема 1.1.** Организация и техническое оснащение горячего цеха	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**
ПК 2.1 – ПК 2.8	**МДК.02.02** Приготовление, творческое	126	1. 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,	**Тема 2.1.** Приготовление супов сложного	**14**

	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости супов сложного ассортимента. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 16. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 19. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ассортимента, прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	
			1. 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,	Тема 2.2. Приготовление горячих соусов	**7**

			особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление горячих соусов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 горячих соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи горячих соусов сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Разработка ассортимента горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 14. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 15. Расчет стоимости горячих соусов сложного ассортимента. 16. 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 производственной практики в условиях организации питания). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 19. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и	Тема 2.3.	**8**

			механическим способом) 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. 15. 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 производственной практики в условиях организации питания). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	

			материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**7**

			форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. 15. 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 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 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 2.5. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**14**

			10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. 15. 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 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 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**15**

			нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 15. 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 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 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		
			1. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**21**

			4. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. 15. 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 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и	Тема 2.9.	**15**

			механическим способом) 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом рационального расхода 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 блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. 15. 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 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,	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	

			пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**101**
ПП 03.01 ПМ 03. 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		312			108
ПК 3.1	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. 2. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление с производственными цехами. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 5. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 6. Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента 7. Составление калькуляционных и технологических карт с использованием специальных информационных технологий для общественного питания 8. 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. 9. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**14**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации	90	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по 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.	Тема 2.1. Приготовление соусов, салатных заправок сложного ассортимента	**7**

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов сложного приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление соусов сложного приготовления, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества соусов сложного приготовления перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного приготовления на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного приготовления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного приготовления с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, соусов сложного приготовления кусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых соусов сложного приготовления на вынос и для транспортирования. 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 15. Разработка ассортимента соусов сложного приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости соусов сложного приготовления. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов сложного приготовления, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и	Тема 2.2. Приготовление	**15**

			механическим способом) 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. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости салатов сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной	салатов сложного ассортимента	

			посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление холодных закусок сложного ассортимента; в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 холодных закусок сложного ассортимента; перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных закусок сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных закусок сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных закусок сложного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	Тема 2.3. Приготовление холодных закусок сложного ассортимента	**14**

			пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления масляных смесей с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление масляных смесей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 масляных смесей перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи масляных смесей на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление масляных смесей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых масляных смесей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, масляных смесей кусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых масляных смесей на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента масляных смесей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости масляных смесей. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе масляных смесей, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Тема 2.3. Приготовление масляных смесей	**7**

			18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	Тема 2.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**15**

			способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			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 холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества холодных блюд из мяса сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса сложного ассортимента на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента с	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента	**21**

			учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 15. Разработка ассортимента холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд из мяса сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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		
			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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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.	Тема 2.6. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**15**

			7. Оценка качества холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 14. Разработка ассортимента холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**94**
ПП 04.01 ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного		258			72

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПК 4.1	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ПК 4.6.	МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных десертов сложного	Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (салатов и фруктово-ягодных композиций, желированных холодных десертов)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных десертов сложного	Тема 2.2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (сбивных, замороженных, холодных десертов)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных десертов сложного	Тема 2.3. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (выпеченных, вареных и комбинированных холодных десертов)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих десертов сложного	Тема 2.4. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (суфле и пудингов)	8

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости горячих десертов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10.Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих десертов сложного	Тема 2.5. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (каш сладких, блюд из яблок)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. 12.Разработка ассортимента горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13.Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14.Расчёт стоимости горячих десертов. 15.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих десертов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10.Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих десертов сложного	Тема 2.6. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (мучных сладких блюд)	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. 12.Разработка ассортимента горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13.Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14.Расчёт стоимости горячих десертов. 15.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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 напитков. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи холодных напитков на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных напитков сложного	Тема 2.5. Приготовления холодных напитков сложного ассортимента	7

			ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. 12. Разработка ассортимента холодных напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчёт стоимости холодных напитков. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом 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 напитков. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учётом температуры подачи горячих напитков на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.	Тема 2.6. Приготовления горячих напитков сложного ассортимента	15

			11. Разработка ассортимента горячих напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 12. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 13. Расчёт стоимости горячих напитков. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	65
ПП.05 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных		348			108
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		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. Разработка ассортимента блюд, том числе с использованием специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания; 3. Составление технологических карт приготовления блюд 4. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции 5. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 6. Составление меню с указанием пищевой и энергетической ценности; 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение мучного цеха	7
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**7**

ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		1. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Составление технологических карт приготовления блюд 3. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции 4. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 5. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов. 9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов для транспортирования. 12. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов. 13. 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. 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 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7
			1. Составление технологических карт приготовления блюд 2. Расчет количества продуктов для приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления 3. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 4. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, 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	Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	14

			оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 2.3. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, в том числе фирменных, авторских,	14

			4. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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	региональных	
			1. Выбор и применение методов приготовления изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	Тема 2.4. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	15

			сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10.Расчет стоимости изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента. 11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12.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. 13.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		
			1. Выбор и применение методов приготовления изделий из пряничного теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из пряничного теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из пряничного теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из пряничного теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из пряничного теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов изделий из пряничного теста	Тема 2.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	7

			сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из пряничного теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из пряничного теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из пряничного теста сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента. 8. Хранение изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента.	Тема 2.6 Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	8

			11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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		
			1. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	Тема 2.7. Приготовление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	7

			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 и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение песочных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов песочных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение песочных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка песочных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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 2.8. Приготовление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	14
			1. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента,	Тема 2.9. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	15

			с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента. 8. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента. 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 12. 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. 13. 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	сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**100**
ПП 06 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		312			
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	77	1. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте. 2. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	**Тема 1.1.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	36

			3. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). 4. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	различных видов меню с учетом особенностей организаций питания	
			5. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений 6. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения 7. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» 8. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	**Тема 1.2.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	29
			9. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений 10. Анализу конфликтных ситуаций между подчиненными 11. Формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник 12. Планирование производственного задания (программы) 13. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	**Тема 1.3.** Управление персоналом в организациях питания	28
			14. Составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени 15. Расчет производственной мощности 16. Расчет товарооборота 17. Расчет производительности труда 18. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	**Тема 1.4.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	29
			19. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников 20. Оформление документов: дневного заборного листа 21. Разработка нормативно-технологической документации 22. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Тема 1.5.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	29
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**151**
ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13	1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде 2. Координация деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции 3. Разработка должностных инструкций производственного персонала. 4. Разработка план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. 5. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Тема 2.1.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	29

				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**29**
ПП 07 ПМ 07 Освоение профессии Кондитер		150			72
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	Раздел 1. Организация, техническое оснащение и процессы приготовления кондитерских изделий	-	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 1.1. Организация и техническое оснащение кондитерского цеха	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 отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов 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 отделочных полуфабрикатов. 7. Хранение отделочных полуфабрикатов. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), отделочных полуфабрикатов для транспортирования. 10. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов. 11. 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. 12. 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 1.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сиропов, помад, глазурей, мастики, желе, посыпок.	7
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	Тема 1.3. Приготовление кремов	7

			особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления 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 кремов. 6. Хранение кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости 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 хлебобулочных изделий из дрожжевого теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий 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 перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 1.4. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	7

			11. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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 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 изделий из 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 изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации изделий из 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 изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с	Тема 1.5. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	8

			учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. 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. 3. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, 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 мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. 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. 8. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к	Тема 1.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента	7

			безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 13. 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). 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 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 1.7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента	7

			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 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.	Тема 1.8. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	7

			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. 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 пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление 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 пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 1.9. Приготовление бисквитных и песочных пирожных и тортов разнообразного ассортимента	7

			12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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		
			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 пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление 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 пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов,	Тема 1.10. Приготовление слоеных, воздушных, заварных пирожных и тортов разнообразного ассортимента	8

			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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**72**
ПП 08 ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания		372			72
ПКн 8.1 ПКн 8.2 ПКн 8.3 ПКн 8.4 ПКц 8.5	Раздел 1. Разработка ассортимента, документационное обеспечение, организация и приготовление блюд для детского питания	180	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. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания. 3. Разработка ассортимента блюд для детского питания. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 6. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	Тема 1. Организация работы пищеблока и особенности питания детей разных возрастных групп в образовательных организациях.	7
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление супов для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания	7

			рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых супов для транспортирования. 10.Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12.Расчет стоимости супов для детского питания. 13.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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из овощей для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из овощей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из овощей с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из овощей для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из овощей для детского питания.	Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания	7

			13. 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		
			14. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 15. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 16. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 17. Приготовление, оформление блюд из овощей для детского питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 18. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 20. Порционирование, оформление блюд из овощей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 21. Хранение блюд из овощей с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 22. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из овощей для транспортирования. 23. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 24. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 25. Расчет стоимости блюд из овощей для детского питания. 26. 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 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания	7
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением	Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор	8

			выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из овощей для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из овощей для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из овощей с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из овощей для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из овощей для детского питания. 13. 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	для детского питания	
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из рыбы для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания	8

			6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из рыбы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из рыбы для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из рыбы для детского питания. 13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из мяса и субпродуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из мяса и субпродуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из мяса и субпродуктов для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп.	Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания	7

			11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из мяса и субпродуктов для детского питания. 13. 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		
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из домашней птицы для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из домашней птицы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из домашней птицы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из домашней птицы для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из домашней птицы для детского питания. 13. 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 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания	7
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими	Тема 9. Приготовление	7

			требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания, с учетом рационального расхода 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 инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания. 13. 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	блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для детского питания.	
			1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 4. Приготовление, оформление блюд из яиц и творога для детского питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	7

			стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 7. Порционирование, оформление блюд из яиц и творога для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд из яиц и творога с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд из яиц и творога для транспортирования. 10. Разработка ассортимента супов для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 11. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 12. Расчет стоимости блюд из яиц и творога для детского питания. 13. 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		
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**72**

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
ПП 01.01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		14
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение овощного, мясного, рыбного, птицегольевого цехов	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов. 2. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление с производственными цехами. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 5. 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	14

	требованиями санитарных правил. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Раздел 2. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	14
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 7. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	15
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	14
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования 12. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 14. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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 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	13
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 01.01 и ПП 01.01		2
ПП 02.01 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Раздел 1. МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		7

Тема 1.1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 4. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 5. 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. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	7
Раздел 2. МДК 02.02. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		101
Тема 2.1. Приготовление супов сложного ассортимента прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	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 горячих 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 сложного ассортимента 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 сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	**14**
Тема 2.2. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		**7**
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		**8**
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		**7**
Тема 2.5. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		**14**
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного		**15**

сырья сложного ассортимента	13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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 производственной 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		**21**
Тема 2.8. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		**13**
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 02.01 и ПП 02.01		2
ПП 03.01 ПМ 03. 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		108
Раздел 1. МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		14
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. 2. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление с производственными цехами. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 5. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 6. 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	14
Раздел 2. МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		94
Тема 2.1. Приготовление соусов, салатных заправок сложного ассортимента	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 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента	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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и	15
Тема 2.3. Приготовление холодных закусок сложного ассортимента		14
Тема 2.4. Приготовление масляных смесей		7
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		15
Тема 2.6. Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента		21
Тема 2.7. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента		13

	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 03.01 и ПП 03.01		**2**
ПП 04.01 ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. 2. Ознакомление с производственными цехами. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	7
Раздел 2. МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		65
Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (салатов и фруктово-ягодных композиций, желированных холодных десертов)	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков. 6. 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. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	7
Тема 2.2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (сбивных, замороженных, холодных десертов)		7
Тема 2.3. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (выпеченных, вареных и комбинированных холодных десертов)		7
Тема 2.4. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (суфле и пудингов)		8

Тема 2.5. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (каш сладких, блюд из яблок)	11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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 производственной 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	7
Тема 2.6. Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (мучных сладких блюд)		7
Тема 2.7. Приготовления холодных напитков сложного ассортимента		7
Тема 2.8. Приготовления горячих напитков сложного ассортимента		13
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 04.01 и ПП 04.01		2
ПП.05.01 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных		108
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7
Тема 1.1. 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. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	7
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		101
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при	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	7

приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	14
Тема 2.3. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба из дрожжевого слоеного теста, в том числе фирменных, авторских, региональных	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	14
Тема 2.4. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	15
Тема 2.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	16. 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). 17. 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 2.6 Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных	18. 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	8
Тема 2.7. Приготовление бисквитных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных,		7

авторских, региональных		
Тема 2.8. Приготовление песочных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		14
Тема 2.9. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных		13
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 05.01 и ПП 05.01		**2**
ПП 06 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		180
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		151
Тема 1.1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом особенностей организаций питания	1. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 4. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 5. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 6. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 7. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 8. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 9. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 10. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 11. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 12. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 13. Разработка различных видов меню. 14. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 15. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 16. Оценка качества готовой продукции. 17. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 18. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 19. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 20. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	36
Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		29
Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания		28
Тема 1.4. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		29
Тема 1.5. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		29
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		29

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 3. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 4. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	27
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 06.01 и ПП 06.01		**2**
ПП 07.01 ПМ 07 Освоение профессии Кондитер		72
Раздел 1. Организация, техническое оснащение и процессы приготовления кондитерских изделий		72
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение кондитерского 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.	7
Тема 1.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сиропов, помад, глазурей, мастики, желе, посыпок.	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерских изделий. 3. Подготовка сырья к производству. 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерских изделий	7
Тема 1.3. Приготовление кремов	7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 8. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	7
Тема 1.4. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерских изделий	7
Тема 1.5. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	10. Выбор и применение методов приготовления мучных и сахаристых кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 11. Приготовление, оформление кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	8
Тема 1.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента	12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 13. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	7
Тема 1.7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента	14. Хранение кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 15. Творческое оформление кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение и замораживание некоторых готовых мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	7
Тема 1.8. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	17. Хранение кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 19. Расчет стоимости кондитерских изделий.	7

Тема 1.9. Приготовление бисквитных и песочных пирожных и тортов разнообразного ассортимента	20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 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	7
Тема 1.10. Приготовление слоеных, воздушных, заварных пирожных и тортов разнообразного ассортимента		6
Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачет по прохождению по УП 07.01 и ПП 07.01		2
ПП 08.01 ПМн 08 Освоение профессии Повар детского питания		72
Раздел 1. Разработка ассортимента, документационное обеспечение, организация и приготовление блюд для детского питания		72
Тема 1. Организация работы пищеблока и особенности питания детей разных возрастных групп в образовательных организациях.	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. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для детского питания. 3. Разработка ассортимента блюд для детского питания, том числе с использованием специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания; 4. Составление технологических карт приготовления блюд детского питания 5. Расчет количества продуктов для приготовления кулинарной продукции детского ассортимента 6. Составление калькуляционных карт с учетом требований к их составлению; 7. Составление меню блюд детского ассортимента с указанием пищевой и энергетической ценности; 8. Составление цикличных меню для детей различных возрастных групп с учётом требований и регламентов. 9. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 11. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной 13. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) в соответствии с рациональным питанием детей и физиологическими требованиями к его организации. 14. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями рациона, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 15. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 16. Приготовление, оформление кулинарных блюд детского питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 17. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Оценка качества готовых блюд перед отпуском.	7
Тема 2. Приготовление заправочных супов и супов-пюре для детского питания		7
Тема 3. Приготовление тушеных блюд из овощей для детского питания		7
Тема 4. Приготовление запеченных блюд из картофеля для детского питания		7
Тема 5. Приготовление запеченных блюд из капусты, моркови, тыквы и помидор для детского питания		8
Тема 6. Приготовление блюд из рыбы для детского питания		7
Тема 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов для детского питания		7
Тема 8. Приготовление блюд из домашней птицы для детского питания		7
Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и		7

макаронных изделий для детского питания.	19. Порционирование, оформление кулинарных блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания	20. Хранение готовых блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 21. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) готовых блюд для транспортирования. 22. Разработка ассортимента кулинарных блюд для детского питания с учетом рационального питания различных возрастных групп. 23. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 24. Расчет стоимости кулинарной продукции для детского питания. 25. 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 – комплексный дифференцированный зачет по прохождению УП.08.01 и ПП 08.01		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 образовательной организацией 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
	ПК 1.3.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	ПК 1.4.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПП 02	ПК 2.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
	ПК 2.4.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.6.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.7.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПП 03	ПК 3.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

	ПК 3.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.6.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.7.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПП 04	ПК 4.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.3.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.4.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПП 05	ПК 5.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2.	Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.4.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.5.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.6.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПП 06	ПК 6.1.	Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

	ПК 6.2.	Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
	ПК 6.3.	Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.4.	Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.5.	Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	
ПП 07	ПК 7.1.	Осуществляет подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	ПК 7.2.	Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 7.3.	Осуществляет изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции	
ПП 08	ПКн 8.1	Организовывает работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПКн 8.2	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания	
	ПКн 8.3	Осуществляет приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания	
	ПКн 8.4	Составляет технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований	
	ПКн 8.5	Использует в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения	
ПП 01 ПП 02 ПП 03 ПП 04 ПП 05 ПП 06 ПП 07 ПП 08	ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
	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	
	ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
	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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

		Стр.
ОГСЭ.01	Основы философии	2
ОГСЭ.02	История	15
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	27
ОГСЭ.04	Физическая культура	40
ОГСЭ.05	Психология общения	62
ЕН.01	Химия	72
ЕН.02	Экологические основы природопользования	88
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	99
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	114
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	126
ОП.04	Организация обслуживания	145
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	162
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	179
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	190
ОП.08	Охрана труда	204
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	217
ОП.10ц	Основы цифровой грамотности	231
ОП.11в	Основы финансовой грамотности	242
ОП.12н	Основы товароведения продовольственных товаров	254
ОП.13н	Планирование предпринимательской деятельности, профессионального и личностного роста	269
ОП.14н	Калькуляция и учет	282

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.05.05 Поварское и кондитерское дело»;

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «____» _____202__ г.

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Роман Оксана Владимировна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ 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 _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202__/202__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 202_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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06	- Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	- основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытие; сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Для углубления знаний и приобретения умений по обязательной дисциплине цикла согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, дисциплина реализуется в рамках:

обязательных часов – 36 часов;

вариативных – 18 часов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего – 54 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 46 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 8 час.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
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 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

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 обучаюч.	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. семинарские занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
Раздел 1. Предмет философии								
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	4	4	1				
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	7	5		**1**		2	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	7	5		**1**		2	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 1.4 Современная философия	7	5		**1**		2	
Раздел 2. Структура и основные направления философии								
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	7	7	1				
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	8	8	1				
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 2.3 Этика и социальная философия	7	5		**1**		2	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	6	6	1				
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		1	1					
Всего часов:		**54**	**46**	**4**	**4**		**8**	

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
Раздел 1. Предмет философии и ее история		
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**	4
	Специфика философского мировоззрения. Объект, предмет, функции, структура философского знания. Проблема основного вопроса философии. Материализм и идеализм - основные направления философии. Формы материализма и идеализма. Основные этапы генезиса философии. Культура философского мышления – фундамент формирования полноценного специалиста в сфере экономических, юридических и управленческих дисциплин.Основные категории и понятия философии. Основной вопрос философии и его содержание, две стороны его медали. Что первично, а что вторично? Познаваем ли мир? Кто прав в споре	

	материалистов и идеалистов?	
	Темы занятий:	
	1. Становление философии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность **2**. Предмет и определение философии **3.** Проблема основного вопроса философии. **4**. **Практическое занятие**: Культура философского мышления – фундамент формирования полноценного специалиста	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	**Содержание учебного материала**	5
	Возникновение цивилизации. Философия Древней Греции, источники философии Древней Греции. Героические эпосы Гомера и Гесиода, родоначальники древнегреческой философии. Эволюция понятия бытия в древнегреческой натурфилософии. Античная философия (от мифа к Логосу). Гераклит и Парменид, Сократ и Платон, система Аристотеля, Демокрит и Эпикур. Философские школы (киники, киренаики, мегарики, и их основные идеи). Предпосылки зарождения средневековой философии. Теоцентризм как системообразующий принцип средневекового мировоззрения. Основные проблемы средневековой философии, периодизация (патристика и схоластика). Учения А. Блаженного и Ф. Аквинского. Спор об универсалиях. Реализм и номинализм. Проблема доказательств бытия Бога.	
	Темы занятий:	
	5. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). **6**. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. **7**. **Семинарское занятие**: Эволюция понятия бытия в древнегреческой натурфилософии **8**. Философия Древнего Рима. **9**. Средневековая философия: патристика и схоластика	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Героические эпосы Гомера (прочитать и подготовить письменное сообщение)	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала:**	5
	Философия эпохи Возрождения. М. Монтень. Пико делла Мирандола. Николай Кузанский. Я. Беме. Дж. Бруно. Западноевропейская философия 17-18 вв. Ф. Бэкон. Т. Гоббс. Рене Декарт. Б. Паскаль. Б. Спиноза. Г. Лейбниц. Дж. Беркли. Д. Юм. Философия французского Просвещения. Вольтер. Руссо. Д. Дидро. П. Гольбах. Немецкая классическая философия. И. Кант. Фихте. Ф. Шеллинг. Г. Гегель. Л. Фейербах. Этапы развития русской философии, ее школы и течения. Нравственно-антропологическая направленность русской философии. Западники и славянофилы. Философское осмысление вопроса о месте России славянофилами (А.С Хомяков, И. В Киреевский, К.С Аксаков) и западниками (П. Я. Чаадаев, А. И. Герцен, В.Г. Белинский). Проблема человека, его природы и сущности, смысла жизни и предназначении, свободы и ответственности.	
	Темы занятий:	
	10. Философия эпохи Возрождения **11.** Западноевропейская философия 17-18 вв. **12.** Философия французского Просвещения. **13.** Немецкая классическая философия. **14.** Семинарское занятие: Этапы развития русской философии, ее школы и течения	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написать эссе: «Славянские предания и мифы»	
Тема 1.4 Современная	**Содержание учебного материала**	5

философия	Западная философия конца 19-20 веков. А. Шопенгауэр. С. Кьеркегор. Ф. Ницше. А. Бергсон. Герменевтика. Тейяр де Шарден. М. Хайдеггер. К. Ясперс. Ж.П.Сартр. Неопозитивисты. К. Поппер. Русская философия. А.Н.Радищев. П.Я.Чаадаев. Славянофилы. Западники. Л.Н.Толстой. Ф.М.Достоевский. Федоров, Леонтьев, Розанов. Русские религиозные философы о двойственной природе человека. Философские воззрения великих русских писателей Ф. М. Достоевского и Л. Н. Толстого. «Философия всеединства» Владимира Соловьева.	
	Темы занятий:	
	15. Иррационалистические школы 19 века **16.** Философия пессимизма А.Шопенгауэра **17.** Философия жизни Ф.Ницше, О.Шпенглера. **18.** Феноменология Э.Гуссерля и экзистенциализм М.Хайдеггера и др. **19. Семинарское занятие:** Философские воззрения великих русских писателей Ф. М. Достоевского и Л. Н. Толстого.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составить таблицу: «Научные открытия XX века и их осмысление философией»	
Раздел 2. Структура и основные направления философии		
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	**Содержание учебного материала**	7
	Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии. Законы диалектики, формы познания мира: диалектическая и метафизическая. Основы научно-философской и религиозной картин мира. Общие философские проблемы бытия. Онтология как учение о бытии. Категория «бытие» и многообразие его определений. Бытие, небытие, ничто. Уровни бытия. Своеобразие бытия человека. «Материя» как фундаментальная онтологическая категория. Объективная и субъективная реальности. Историческое изменение представлений о материи. Метафизическое и диалектико-материалистическое понимание мира. Уровни организации материи: неживая природа, биологический и социальный уровни. Атрибутивные свойства матери: движение, пространство, время, отражение, системность. Многообразие форм движения материи и диалектика их взаимодействия. Всеобщие и специфические свойства пространства и времени. Движение и развитие как важнейшие категории. Принципы, законы и категории диалектики. Философские и научные концепции о природе и структуре сознания. Сущность теории отражения, генезис сознания. Отражение как всеобщее свойство материи. Эволюция типов и форма отражения. Специфика отражения в не живой и живой природе. Сознание - высшая форма отражения действительности. Сущность сознания. Структура сознания. Сверхсознание (самосознание) и бессознательное. Три формы самосознания. Проблема бессознательного. Уровни бессознательного. Основные идеи психоанализа З. Фрейда. Основные виды бессознательных процессов: сновидение, телепатия, ясновидение, интуиция, озарение. Теория архетипов К. Юнга. Коллективное бессознательное и его роль в развитии культуры.	
	Темы занятий:	
	20. Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии. **21**. Принципы, законы и категории диалектики. Формы познания мира: диалектическая и метафизическая **22.** Основы научно-философской и религиозной картин мира. **23.** Объективная и субъективная реальности. **24.** Практическое занятие: Историческое изменение представлений о материи. **25.** Движение и развитие как важнейшие категории. **26.** Сущность сознания. Структура сознания. Сверхсознание (самосознание) и бессознательное.	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	**Содержание учебного материала**	8
	Происхождение и сущность человека. Теории о происхождении человека, проблема сущности человека в истории философии.	

	Обзор: философия о человеке. Внутренне и внешнее «Я». Самооценка. Фундаментальные характеристики человека. Категории человеческого бытия. Познание как философская проблема. Многообразие форм духовно-практического освоения мира: мифологическое, религиозное, эстетическое, моральное. Агностицизм и скептицизм. Чувственное, рациональное и интуитивное познание. Истина – центральная категория познания. Материалистическая, метафизическая и диалектическая трактовки истины. Объективность истины. Относительная и абсолютная истина, диалектика их взаимодействия. Конкретность истины. Практика как критерий истины. Специфика научного познания. Уровни научного познания: теоретический и эмпирический. Сущность процесса познания.	
	Темы занятий:	
	27. Проблема сущности человека в истории философии **28.** Внутренне и внешнее «Я». Самооценка. Фундаментальные характеристики человека. **29.** Категории человеческого бытия. **30.** Познание как философская проблема. **31**. **Практическое занятие:** Многообразие форм духовно-практического освоения мира: мифологическое, религиозное, эстетическое, моральное. **32.** Истина – центральная категория познания **33.** Объективность истины. Относительная и абсолютная истина, диалектика их взаимодействия. **34.** Практика как критерий истины.	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 2.3 Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**	5
	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Взаимодействие природы и общества. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	
	Темы занятий:	
	35. Общезначимость этики. Свобода и ответственность. **36.** Религиозная этика. Насилие и активное непротивление злу. **37. Семинарское занятие:** Взаимодействие природы и общества. **38.** Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества **39.** Философия и глобальные проблемы современности	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	**Содержание учебного материала**	6
	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Богочеловек или человекобог? Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Противоречия между религиями и экуменическое движение. Кризис религиозного мировоззрения Искусство, как феномен, организующий жизнь. Талант и гений. Соотношения гения и гениальности. Гений- совершенный человек. Психологическое и визионерское искусство. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства. Искусство в эпоху постмодерна Теория происхождения культуры. Культура и культ. Человек в мире культуры. Культура и цивилизация. Внешняя и внутренняя	

	культура. Массовая культура и массовый человек. Культура и контркультура. Основные контркультурные движения. Кризис культуры и пути его преодоления. Культура и природа. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	
	Темы занятий:	
	40. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. **41.** Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. **42.** Искусство, как феномен, организующий жизнь. Кризис современного искусства. **43.** Культура и цивилизация. Внешняя и внутренняя культура. **44.** Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. **45. Практическое занятие:** Роль философии в современном мире. Будущее философии.	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		**1**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

4.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии** проходит при наличии в профессиональной образовательной организации специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете есть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по философии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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 и навыки.

Изучение таких дисциплин по специальности должно предшествовать освоению учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии** или изучается параллельно: ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.05 Психология общения, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

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,
- проверка выполнения теоретических домашних заданий,
- 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 проблемных вопросов, охватывающих все разделы курса.

4.3 Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии** входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

4.4. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии**, рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, не старше пяти лет с момента издания.

Библиотечный фонд кабинета дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии** обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

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

1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..

5. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9.

6. Спиркин, А.Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

4.4.1. Основные электронные издания

7. Волкогонова, О.Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1844376 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

8. Гласер М.А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187650 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Гордашевская В.Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Гордашевская, В.Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780 (дата обращения: 03.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Дмитриев, В.В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л.Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471085 (дата обращения: 01.11.2021).

12. Ивин, А.А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469906 (дата обращения: 01.11.2021).

13. Колесникова, И.В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 c. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92140

14. Светлов, В.А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474407 (дата обращения: 01.11.2021).

15. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489642 (дата обращения: 29.01.2022).

4.4.2. Дополнительные издания

16. Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знать: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	- грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; - чётко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; - приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; - объяснять место научных философских знаний в современной жизни и специальности; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления - чётко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера; - написание рефератов - тестирование - написание философского эссе
Уметь: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	- доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; - аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарём и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачёт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.05.05 Поварское и кондитерское дело»;

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

примерной программы учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №21 от «09» сентября 2024 года

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «____» _____202__ г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Ковалев Андрей Викторович, 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 ДИЦИПЛИНЫ
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
ОГСЭ.02 История

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ) как обязательная часть, направленная на формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции, понимания исторического контекста профессиональной деятельности и навыков работы с исторической информацией.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в области истории для эффективного осуществления профессиональной деятельности, формирования гражданской позиции и культурного кругозора. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
- применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации исторической информации.

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.

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 часов по дисциплине – 54 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 46 часов, включая практические занятия – 16 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;
- промежуточная аттестация: семестровая оценка.

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Коды формируемых 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	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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

3.1 Структура учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся				Самостоятельная работа обучающихся	
			лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. семинарские занятия	в т.ч. курсовая работа	всего, часов	в т.ч. курсовая работа
ОК 01 – ОК 09	Раздел 1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».	**13**	9	2	1	-	1	-
ОК 01 – ОК 09	Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран мира во 2-й половине 20 - начале 21 вв.	**22**	18	2	1	-	1	-
ОК 01 – ОК 09	Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры и духовной жизни во 2-й пол. 20 - начале 21 вв.	**7**	4	1	1	-	1	-
ОК 01 – ОК 09	Раздел 4. Мир в начале 21 века. Глобальные проблемы человечества.	**11**	8	1	1	-	1	-
	Промежуточная аттестация: семестровая оценка	**1**	-	-	-	-	-	-
	Всего часов:	***54***	*39*	*6*	*4*	-	*4*	-

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».				13
Тема 1.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».	Содержание учебного материала			9
	1	Введение. Общая характеристика и периодизация новейшей истории. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира.	Выучить конспект	1
	2	Новый расклад сил на мировой арене после Второй мировой войны.	Подготовить сообщение	1
	3	Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире.	Выучить конспект	1
	4	Решения Потсдамской конференции. Послевоенное урегулирование в Европе. Создание ООН и ее деятельность.	Выучить конспект	1
	5	Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и ОВД.	Выучить конспект	1
	6	Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира.	Выучить конспект	1

	7	Первые конфликты и кризисы холодной войны. Берлинский кризис. Раскол Германии.	Выучить конспект	1
	8	Война в Корее. Гонка вооружений.	Выучить конспект	1
	9	Обобщение по разделу.	Повторить изученное	
	Практические занятия №1-2			2
	10	Практическая работа №1 «Страны третьего мира: крах колониализма и борьба против отсталости». Организация дискуссии.	Подготовить отчет	
	11	Практическая работа №2 «Охарактеризуйте «План Маршалла»: Дата создания, сведения об авторе, Цели, Суть плана, Условия предоставления помощи».	Подготовить отчет	
	Семинарские занятия №1			1
	12	**Профессионально-ориентированное содержание**. Семинарское занятие №1 «Биполярный мир и международные организации». Анализ документов и карт.	Подготовить отчет	
	Самостоятельная работа обучающихся			1
		Охарактеризовать основные этапы «Холодной войны». Подготовить презентацию «Создание ООН и ее деятельность».	Подготовка отчета, презентации	
Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран мира во 2-й половине 20 - начале 21 вв.				22
Тема 2.1. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран мира	Содержание учебного материала		Выучить конспект	18
	13	Крупнейшие страны мира. Превращение США в ведущую мировую державу.	Выучить конспект	1
	14	Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США.		
	15	Развитие научно-технической революции.	Выучить конспект	1
	16	Основные тенденции внутренней и внешней политики США.	Выучить конспект	
	17	Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла».	Подготовить сообщение	1
	18	Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ.	Выучить конспект	
	19	Развитие стран Восточной Европы во 2-й половине 20 века. Установление власти коммунистических сил.	Выучить конспект	1
	20	Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960-1970-е годы. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века.	Выучить конспект	1
	21	Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во 2-й половине 20 века.	Выучить конспект	1
	22	Япония после Второй мировой войны.	Выучить конспект	
	23	Японское «экономическое чудо». Успехи модернизации. «Азиатские тигры».	Подготовить сообщение	1
	24	Новые индустриальные страны.		
	25	Китай во 2-й половине 20 века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун.	Выучить конспект	1
	26	Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.	Выучить конспект	1
	27	Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Индия во 2-й пол. 20 века.	Выучить конспект	1
	28	Деколонизация Африки. Основные проблемы освободившихся стран. Латинская Америка во 2-й	Выучить конспект	1

		пол. 20 в.		
	29	Национал-реформизм. Военные перевороты и военные диктатуры. Кубинская революция. Ф. Кастро.	Выучить конспект	1
	30	Обобщение по разделу	Повторить материал	
	Практические занятия №3-4			2
	31	Практическая работа №3 «Международные отношения во 2-й половине 20 - начале 21 века». Работа с историческими источниками и картами.	Подготовить отчет	
	32	Практическая работа №4 «Изучение развития стран Восточной Европы во 2-й половине 20 века».	Подготовить отчет	
	Семинарские занятия №2			1
	33	**Профессионально-ориентированное содержание**. Семинарское занятие №2 «США и Западная Европа: сравнительный анализ развития». Работа с документами.	Подготовить отчет	
	Самостоятельная работа обучающихся			1
		Сравните развитие Китая и Индии во второй половине XX — начале XXI в. Подготовить презентацию «Японское экономическое чудо».	Подготовка отчета, презентации	
Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры и духовной жизни во 2-й пол. 20 - начале 21 вв.				7
Тема 3.1. Новая эпоха в развитии науки, культуры и духовной жизни	Содержание учебного материала			4
	34	Научно-техническая революция и культура. Крупнейшие научные открытия 2-й половины XX - начала XXI века.	Подготовить презентацию	1
	35	Культура и духовная жизнь общества в условиях глобализации		
	36	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Освоение космоса.	Выучить конспект	1
	37	Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в литературе и искусстве. Экзистенциализм.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №5			1
	38	Практическая работа №5 «НТР и развитие культуры в начале XXI века». Работа с историческими источниками.	Подготовить отчет	
	Семинарские занятия №3			1
	39	Семинарское занятие №7 «Поп-арт и развитие кинематографа». рганизация дискуссии.	Подготовить отчет	
	Самостоятельная работа обучающихся			1
		Определить особенности развития культуры во второй половине XX - начале XXI вв., охарактеризовать основные направления НТР.	Подготовка отчета	1
Раздел 4. Мир в начале 21 века. Глобальные проблемы человечества.				11
Тема 4.1. Мир в начале 21 века. Глобальные проблемы человечества.		Содержание учебного материала		7
	40	Глобализация и мировая политика. Понятие глобализации. Глобализация и национальные культуры.	Выучить конспект	1
	41	Антиглобалисты. Международные отношения в начале 21 века. Проблемы национальной безопасности.	Выучить конспект	1
	42	Международные организации в сфере глобализации различных сторон жизни общества.	Выучить конспект	1
	43	Международный терроризм как социально-политическое явление и его угроза современному миру.	Выучить конспект	1
	44	Международное сотрудничество в борьбе с терроризмом. Россия и мировые интеграционные	Подготовить сообщение	1

		процессы.		
	45	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО.	Выучить конспект	1
	46	Политические ориентиры России.	Выучить конспект	1
	47	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	Подготовить доклад	1
	Практическое занятие №6			1
	48	Практическая работа №6 «Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире». Работа с историческими источниками.	Подготовить отчет	1
	Семинарские занятия №4			2
	49	**Профессионально-ориентированное содержание.** Семинарское занятие №4 «Экономические преобразования и продовольственный вопрос в России»	Подготовить отчет	1
	Самостоятельная работа обучающихся			1
		Определить основные проблемы и перспективы дальнейшего развития человечества в XXI веке.	Подготовка отчета	1
	50	**Промежуточная аттестация: Семестровая оценка**		
Всего часов:				54

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета истории.

Перечень основного оборудования:

1. Учебная доска – 1 шт.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Рабочее место преподавателя – 1 шт.
4. Шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала – 2 шт.
5. Информационные стенды – 1 шт.
6. Наглядные пособия, плакаты, схемы по истории – 10 шт.
7. Раздаточный материал для практических занятий.
8. Тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.
9. Атласы, таблицы и карты.
10. Ноутбук с лицензионным программным обеспечением – 1 шт
11. Мультимедийный проектор – 1 шт. (при наличии).

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, работают с историческими источниками, учатся анализировать информацию и применять её для формирования гражданской позиции.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов: текущий контроль:

- устный и письменный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение тестирования;
- оценка выполнения практических заданий;
- проверка самостоятельных работ (доклады, презентации, рефераты).

промежуточный контроль: итоговая контрольная работа.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое или психологическое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России. 1945 год – начало XXI века. учебник для СПО. – М.:Академия , 2024. –416 с.
2. Мединский В.Р.,Чубарьян А.О. А.В. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века. учебник для СПО. – М.:Академия, 2024. –496 с.

Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ (http://www.gramota.ru/)
2. Портал психологии и истории (http://www.psychology.ru)
3. Образовательная платформа Юрайт (https://urait.ru/)
4. Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/)
5. Сайт «Мир истории» (http://history.net.ru)

Дополнительная литература:

1. Артемов В.В. Лубченков Ю.Н. История в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.

2. Касьянов В.В. История: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2020.

3. Оришев А.Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021.

4. Трифонова Г.А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е.. – М.: НИЦ ИНФРА, 2020.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки (показатели оценки результатов)**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знания: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.	Демонстрация понимания теоретических основ. Четкое воспроизведение и интерпретация исторических понятий. Полнота ответов (не менее 75% правильных ответов). Точность формулировок, правильность применения исторической терминологии.	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование; - проверка конспектов; - оценка выполнения самостоятельных работ.
Умения: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых проблем; - определять значимость профессиональной деятельности в историческом контексте; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности.	Демонстрация навыков анализа исторической информации. Успешное выполнение практических заданий и работа с источниками. Составление грамотных отчетов и презентаций. Глубина проработки материала.	Текущий контроль: - оценка выполнения практических работ; - наблюдение за участием в дискуссиях и групповой работе; - проверка отчетов по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.05.05 Поварское и кондитерское дело»;

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, протоколом №19 от «23» июля 2024 года

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «____» _____202__ г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Роман Оксана Владимировна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов

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
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	11
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью изучения дисциплины ОГСЭ.03 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.

Обозначенные цели изучения курса обуславливают постановку следующих задач:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

У1: вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями или суждениями, диалог – побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

У2: рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных, прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

У3: создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка на основе разработанной страноведческой и культуроведческой информации;

У4: понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

У5: понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

У6: читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, научно-популярные, художественные, технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

У7: описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка;

Знать:

З1: значения новых лексических единиц, связанных тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

З2: языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета в рамках изучаемых тем;

З3: новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности, условия, причины, предположения, следствия, побуждения к действию;

З4: лингвострановедческую, страноведческую, социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

З5: тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Программа реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 54 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 54 часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 50 часов,

из них практических занятий- 46 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 4 часа;

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

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 специальности

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
Профессиональные компетенции:	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени 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 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 1.Продукты питания и способы кулинарной обработки.	**7**	**7**	**6**			
ОК 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	**7**	**7**	**6**			
ОК 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 3. Составление меню. Название блюд	**7**	**7**	**7**			
ОК 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 4. Кухня. Производственные помещения, оборудование и посуда	**7**	**7**	**7**			
ОК 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 5. Организация обслуживания клиентов	**7**	**7**	**7**			
ОК 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков	**9**	**9**	**9**			
ОК 1-6, ОК 9, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 7. Путь в профессию	**8**	**4**	**4**		**4**	
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		**2**	**2**				
Всего часов:		**54**	**50**	**46**		**4**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала**	
	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	**7**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 1 Типы продуктовых магазинов. Наименования отделов (Изучение новой лексики, чтение и перевод диалогов)	1
	Практическое занятие № 2. Продукты питания: овощи, фрукты, ягоды. (Изучение новой лексики, чтение и перевод текста, перевод диалогов)	1
	Практическое занятие № 3. Продукты питания: мясо, молоко и бакалея. В булочной. В рыбном магазине. В супермаркете (Составление	1

	диалогов, выполнение лексических упражнений)	
	Практическое занятие № 4. Покупки в США (перевод текста, письменные ответы на вопросы по содержанию прочитанного)	1
	Практическое занятие № 5. На рынке. Диалог продавца с покупателем	1
	Практическое занятие № 6. Что едят в Великобритании? (Перевод текста, выполнение лексических упражнений)	1
	Самостоятельная работа не предусмотрена	2
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	**Содержание учебного материала**	**7**
	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	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 7. Классификация предприятий общественного питания. (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 8. В ресторане. Виды ресторанов	1
	Практическое занятие № 9. Ресторан высокой кухни. Ресторан национальной кухни (Чтение и перевод текста, ответы на вопросы по теме)	1
	Практическое занятие № 10. В кафе и закусочной. В студенческой столовой (Развитие диалогической речи)	1
	Практическое занятие № 11 Сервировка обеденного стола. Подготовка устного сообщения по теме	1
	Практическое занятие № 12. Правила этикета за столом.	1
	Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3. Составление меню. Название блюд	**Содержание учебного материала**	**7**
	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	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 13. Структура меню в ресторане	1
	Практическое занятие № 14. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню	1
	Практическое занятие № 15 Фирменные блюда. Закуски и салаты.	1
	Практическое занятие № 16 Основные блюда меню (Изучение новой лексики, перевод текста)	1
	Практическое занятие № 17. Десерты и напитки. Винная карта (Изучение новой лексики, перевод текста)	1
	Практическое занятие № 18 Ассортимент блюд и напитков в ресторане русской кухни.	1
	Практическое занятие № 19 Рецепты любимых блюд русской кухни (Перевод рецептов на английский язык)	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения, оборудование и посуда	**Содержание учебного материала**	**7**
	Ресторан изнутри. Как устроена кухня ресторана. Названия частей кухни и их назначение. Кухонный персонал. Система закупок и хранения продуктов. Соблюдение норм санитарии и гигиены. Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь и инвентарь. Барная посуда. Наименование напитков	**7**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 20. Название частей кухни и их назначение (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 21. Кухонная утварь. Посуда для приготовления пищи (Изучение новой лексики)	1

	Практическое занятие № 22. Система хранения продуктов. Тара и упаковка (Количественные числительные**;** практика устной речи)	1
	Практическое занятие № 23. Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки (Изучение новой лексики, перевод коротких текстов по теме)	1
	Практическое занятие № 24. Барная посуда. Наименование напитков.	1
	Практическое занятие № 25. Посуда для чаепития. (Изучение новой лексики, перевод коротких текстов по теме)	1
	Практическое занятие № 26. Английское чаепитие (перевод текста и ответы н вопросы по теме)	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 5. Организация обслуживания клиентов	**Содержание учебного материала**	**7**
	Персонал предприятий общественного питания. В ресторане. В кафе самообслуживания. В студенческой столовой. Правила этикета в ресторане. Составление диалогов	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 27. Организация работы официанта и бармена (Изучение новой лексики, составление утвердительных предложений по теме)	1
	Практическое занятие № 28. Персонал предприятий общественного питания.	1
	Практическое занятие № 29. В ресторане. Диалоги официанта с клиентами (Развитие диалогической речи: порядок слов в специальном вопросе)	1
	Практическое занятие № 30. В студенческой столовой: диалоги о еде	1
	Практическое занятие № 31. В кафе самообслуживания. Выбор блюд из меню (Развитие диалогической речи: порядок слов в вопросе к подлежащему)	1
	Практическое занятие № 32. Фразы приветствия и прощания (Изучение новой лексики, перевод диалогов по теме)	1
	Практическое занятие № 33. Этикет обслуживания клиентов. Помощь в выборе блюд.	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков	**Содержание учебного материала**	**9**
	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	**9**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 34 Самые популярные национальные кухни мира (изучение новой лексики)	1
	Практическое занятие № 35. Кухня Японии и Китая (перевод рецептов блюд)	1
	Практическое занятие № 36. На восточном рынке (выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 37. Традиционная еда Великобритании.	1
	Практическое занятие № 38 Английская кухня и английский этикет (Просмотр видеоматериала и выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 39. Что едят ирландцы? (Чтение и перевод текста)	1
	Практическое занятие № 40. Британская кухня и британские манеры. Работа с текстом	1
	Практическое занятие № 41. Шотландские лучшие блюда (Перевод аутентичных неадаптированных рецептов)	1
	Практическое занятие № 42. Что едят американцы? (Чтение и перевод текста, составление краткого пересказа прочитанного: развитие монологической речи)	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 7. Путь в профессию	**Содержание учебного материала**	**8**
	Карьере в сфере туризма и общественного питания. Устройство на работу. В отделе кадров. Написание резюме. Подготовка к	

	собеседованию	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 43 Моя будущая специальность (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 44. Гигиена общественного питания. Пищевая безопасность (Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений на понимание текста)	1
	Практическое занятие № 45. Поиск работы: написание резюме для трудоустройства. Необходимые личные и профессиональные качества в сфере обслуживания (Написание тезисов по теме)	1
	Практическое занятие № 32. Поиск работы: подготовка к собеседованию. Почему я хочу стать специалистом в поварском деле (Развитие диалогической речи)	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание резюме для трудоустройства	4
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		**2**
Всего часов:		**54**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины проводится в кабинете_иностранного_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; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; тумба; комплект учебно-методической документации по дисциплине иностранный язык (английский); наглядные пособия, информационные стенды; демонстрационные материалы к занятиям на электронных носителях; словари двуязычные; раздаточный материал для практических занятий.

Технические средства обучения: ноутбук с программным обеспечением, динамики, комплекты учебных аудио- и видеоматериалов.

Наглядные пособия и раздаточный материал: комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты, презентации, тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

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 Иностранный язык в профессиональной деятельности или изучается параллельно: ОУП.04 Иностранный язык, ОУП.11 География, ОП.10(в) Психология личности и профессиональное самоопределение, ОП.13(в) Национальные кухни народов мира.

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,
- проверка выполнения лексических и грамматических упражнений,
- 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 ОГСЭ.03 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 источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. Проф.учеб. заведений /Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская - 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с.

2. Дарская В. Г., Журавченко К. В и др. Новый деловой английский.– М. : Вече, 2020.

3. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, р.698, 2018.

4. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s book - Express Publishing, p. 145, 2019

5. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s CD - Express Publishing, p. 157, 2021

Дополнительныеисточники:

6. Global Beginner Coursebook. КейтПикеринг, ДжекиМакэвой, - Оксфорд, Макмиллан, 2010 Global Elementary Coursebook. ЛиндсейКленфилд, РебеккаРобБени, - Оксфорд, Макмиллан, p. 198, 2020

7. Global Pre-intermediate Coursebook. Линдсей Кленфилд, - Оксфорд, Макмиллан, p. 199, 2021

8. In Company Second Edition, Elementary Student's Book with CDRom. СаймонКларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 240, 2021

9. In Company Second Edition, Pre-intermediate Student's Book with CD-Rom. СаймонКларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 137, 2019

10. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 1 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 128

11. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 2 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p.128

12. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 3 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

13. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 4 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

14. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021,p.120

15. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism Express Publishingpages: p.120

Дополнительные источники с мультимедийным приложением:

16. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamBeginner A1+ p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

17. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamBeginner A2 p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

18. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamPre-Intermediate B1 p.155 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

Интернет- ресурсы:

Обучающие материалы

19. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков

20. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

21. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

22. www.handoutsonline.com

23. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

24. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

25. www.icons.org.uk

Методические материалы

26. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
27. www.standart.edu.ru
28. www.internet-school.ru
29. www.onestopenglish.com - Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из The Guardian Weekly, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки;
30. www.macmillan.ru - интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно- тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения;
31. www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
32. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
33. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
34. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания:		
Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры стран изучаемого языка; – значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); – языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;	Демонстрация интереса к будущей специальности; – рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества; – демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – нахождение информации с помощью современных информационных технологий	– внеаудиторная домашняя работа: сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – индивидуальные задания, – письменные работы, – тестирование
Умения:		
– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; – знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности – писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка, – делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности	– демонстрация интереса к будущей специальности; – доброжелательное и адекватное ситуации взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; – организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; – использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	– внеаудиторная и домашняя работа; – устные и письменные сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – письменный контроль, – индивидуальные задания и проекты

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

с учётом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № __ от «____» _____20__ 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 ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью дисциплины ОГСЭ.04 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 ОГСЭ.04 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.

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 специальности.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 144 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 144 часа, из них теоретические занятия 18 часов, практические занятий 126 часов;

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 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 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	2	2				
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.1 Легкая атлетика	7	1	6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.2 Баскетбол	9	1	8			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.3 Волейбол	7	1	6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.4 Бадминтон	7		7			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.5 Настольный теннис	7	1	6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.6 Мини-футбол	8	2	6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.7 Общая физическая подготовка (ОФП)	7		7			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.8 Легкая атлетика	9		9			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 3.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	7	1	6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.1 Баскетбол	6		6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.2 Волейбол	8		8			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.3 Настольный теннис	4		4			
ОК 03, ОК 04, ОК 08	Тема 4.4 Мини-футбол	5		5			

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3							
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.5 Профессионально – прикладная физическая подготовка (ГТО)	7	1	6			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.6 Легкая атлетика	8		8			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 5.1 Основы здорового образа жизни	7	3	4			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	3		3			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.2 Баскетбол	4		4			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.3 Мини-футбол	3		3			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.4 Волейбол	5		5			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.5 Настольный теннис	3		3			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.6 Легкая атлетика	3		3			
ОК 03, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 6.7 Профессионально – прикладная физическая подготовка (ГТО)	3		3			
Промежуточная аттестация: зачет/дифференцированный зачет		4	4				
Всего часов:		144	18	126			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОГСЭ.04 «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
II курс 3 семестр – 26 часов (5-л., 20- пр., 1-3)				
Основное содержание				
Раздел 1. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)				
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	**Содержание учебного материала**			**2**
	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. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.	Подготовить реферат: «Здоровый образ жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья»	1
	2.	**Социально-биологические основы физической культуры.** Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	Подготовить реферат: «Здоровый образ жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья»	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2. Учебно-тренировочный				
Тема 2.1 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**			
	3.	**Оздоровительное и прикладное значение легкой атлетики. Классификация видов легкой атлетики** (ходьба, бег, прыжки, метания, многоборье). Особенности личной гигиены легкоатлета. Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой.	Подготовить реферат на тему: «Специально подготовительные л/а упражнения. Соблюдение техники безопасности. Умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Совершенствование техники н/старта»	1
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	4.	Инструктаж по ТБ. Лёгкая атлетика, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях л/а. ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники н/старта. Совершенствование техники бега на короткие дистанции 2х30м, 1х60м, 1х100м из положения н/старта.	Подготовить доклад на тему: «Беговые упражнения л/а»	1
	5.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на	Упражнения ОФП	1

		короткие дистанции. Бег на 30 метров. Бег 100 метров – зачёт. Совершенствование техники и подбор инд. разбега в прыжках в длину способом «согнувши ноги» (разбег, толчок, полёт, приземление).		
	6.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние дистанции. Совершенствование техники высокого старта. Прыжок в длину с разбега способом «согнувши ноги» – зачёт. Кроссовая подготовка 500 метров – в медленном темпе.	Упражнения ОФП	1
	7.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Совершенствование техники высокого старта. Кроссовая подготовка 500-1000 метров – в медленном темпе. Совершенствование техники метания гранаты с места. Изучение метания гранаты с разбега.	Упражнения ОФП	1
	8.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Совершенствование техники метания гранаты с разбега. Метание гранаты с разбега – зачет.	Подготовить доклад на тему: «Прыжковые упражнения л/а»	1
	9.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Совершенствование техники метания гранаты с разбега. Кросс 500м. у девушек – зачёт, 1000м. у юношей – зачёт. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 2.2 Баскетбол	**Содержание учебного материала**			
	10.	**История развития баскетбола. Правила игры, терминология.** Правила безопасности при игре в баскетбол. Формирование профессионально значимых умений и навыков будущих специалистов средствами баскетбола.	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития игры»	1
	Тематика практических работ (занятий)			8
	11.	Инструктаж по ТБ. Баскетбол, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях спортивными играми. История и правила игры. Специально подготовительные упражнения в б/б. Совершенствование стойки баскетболиста.	Подготовить доклад на тему: «Правила игры»	1
	12.	Совершенствование техники ведения и передачи мяча: двумя руками от груди, об пол, из-за головы одной рукой.	Упражнения ОФП	1
	13.	Совершенствование тактических действий.	Упражнения ОФП	1
	14.	Совершенствование технических элементов.	Упражнения ОФП	1
	15.	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.	Подготовить реферат на тему: «Правила соревнований»	1
	16.	Совершенствование техники «двойного шага». Совершенствование техники «штрафного броска». Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	17.	Совершенствование техники «двойного шага». «Штрафной бросок» – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	18.	«Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. Правила игры. Тематическое оценивание.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
Тема 2.3 Волейбол	**Содержание учебного материала**			

	19.	**История создания и развития волейбола.** Эволюция правил игры, техники и тактики. Волейбол в России. Характеристика волейбола – как эффективного средства физического воспитания.	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития игры»	**1**
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	20.	Инструктаж по ТБ. Волейбол, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях спортивными играми. История и правила игры. Специально подготовительные упражнения в в/б. Совершенствование стойки волейболиста. Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и партнёру.	Упражнения ОФП	1
	21.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и через сетку. Передача мяча н/собой – зачёт. Совершенствование техники нижней прямой и нижней боковой подачи. Учебная игра. Правила игры.	Подготовить доклад на тему: «Правила игры»	1
	22.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку. Передача мяча ч/з сетку – зачёт. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	23.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Нижняя прямая подача – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Подготовить реферат на тему: «Правила соревнований»	1
	24.	Нижняя боковая подача – зачёт. Двусторонняя игра с совершенствованием техники нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	25.	Двусторонняя игра с совершенствованием техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры. Тематическое оценивание.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	26.	**Зачет**		**1**
II курс 4 семестр – 38 часов (3-л., 34- пр., 1-3)				
Тема 2.4 Бадминтон	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**7**
	Практические занятия			
	27.	Инструктаж по ТБ. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева.	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития игры»	1
	28.	Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон.	Упражнения ОФП	1
	29.	Особенности тактических спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде.	Подготовить доклад на тему: «Правила игры»	1
	30.	Контратакующие и нападающие тактические действия.	Упражнения ОФП	1
	31.	Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков.	Подготовить реферат на тему: «Правила соревнований»	1
	32.	Двусторонняя игра.	Упражнения ОФП	1
	33.	Двусторонняя игра. Правила игры. Тематическое оценивание.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1

Тема 2.5 **Настольный теннис**	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**7**
	34.	**История происхождения игры. Техника и тактика игры.** Оборудование и инвентарь. Основные правила игры. Настольный теннис в системе физического воспитания.	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития игры»	1
	35.	Инструктаж по ТБ. Техника игры в защите и нападении. Подачи мяча.	Упражнения ОФП	1
	36.	Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра».	Подготовить доклад на тему: «Правила игры»	1
	37.	Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра.	Упражнения ОФП	1
	38.	Совершенствование пройденного материала.	Подготовить реферат на тему: «Правила соревнований»	1
	39.	Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра».	Упражнения ОФП	1
	40.	Двусторонняя игра. Правила игры. Тематическое оценивание.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
Тема 2.6 **Мини - футбол**	**Содержание учебного материала**			
	41.	**История создания мини-футбола.**	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития игры»	1
	42**.**	**Правила и тренировки. Экипировка. Мини-футбол в России.**	Упражнения ОФП	1
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	43.	Инструктаж по ТБ. Правила игры. Передача и остановка мяча на месте.	Упражнения ОФП	1
	44.	Передача и остановка мяча на месте. Учебная игра.	Подготовить доклад на тему: «Правила игры»	1
	45.	Учебная игра. Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра».	Упражнения ОФП	1
	46.	Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра.	Подготовить реферат на тему: «Правила соревнований»	1
	47.	Передача и остановка мяча в движении.	Упражнения ОФП	1
	48.	Ведение мяча. Учебная игра. Тематическое оценивание.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
Тема 2.7 **Общая физическая подготовка (ОФП)**	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	49.	Инструктаж по ТБ. Упражнения на брюшной пресс. Комплекс упражнений на гибкость.	Упражнения ОФП	1
	50.	Комплекс упражнений для развития гибкости. Тест на гибкость – зачёт. ОФП.	Упражнения ОФП	1
	51.	ОФП в парах с предметами. Упражнения силовой направленности.	Упражнения ОФП	1
	52.	Техника прыжков через скакалку. Сдача контрольных нормативов. Дыхательные упражнения на месте.	Упражнения ОФП	1

	53.	Сдача контрольных нормативов по теме «ОФП». Дыхательные упражнения на месте.	Упражнения ОФП	1
	54.	Подтягивание на перекладине – зачёт. Знакомство с техникой опорного прыжка. ОФП. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 2.8 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**9**
	55.	Инструктаж по ТБ. Лёгкая атлетика, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях л/а. ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники н/старта. Совершенствование техники бега на короткие дистанции 2х30м, 1х60м, 1х100м из положения н/старта.	Подготовить реферат на тему: «Умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах»	1
	56.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Упражнения ОФП	1
	57.	Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции.	Упражнения ОФП	1
	58.	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения.	Подготовить доклад на тему: «Воспитание выносливости»	1
	59.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег на 30 метров. Бег 100 метров – зачёт. Совершенствование техники метания гранаты с места и разбега.	Упражнения ОФП	1
	60.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние дистанции и техники высокого старта. Бег 500м. – в медленном темпе. Совершенствование техники метания гранаты с места и разбега	Подготовить доклад на тему: «Кроссовая подготовка»	1
	61.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Совершенствование техники высокого старта. Метание гранаты с разбега – зачёт. Кроссовая подготовка 500-1000 метров – в медленном темпе.	Упражнения ОФП	1
	62.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	Подготовить реферат на тему: «Правила проведения легкоатлетических соревнований»	1
	63.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка 500м. у девушек – зачёт, 1000 м. у юношей – зачёт. Тематическое оценивание	Упражнения ОФП	1
	64.	**Зачет**		**1**
III курс 5 семестр – 22 часов (1-л., 20- пр., 1-З)				
Раздел 3. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)				
Тема 3.1 Общая физическая	**Содержание учебного материала**			
	65.	**Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания.**	Подготовить реферат на тему: «Воспитания быстроты, силы,	1

подготовка (ОФП)			выносливости, гибкости, координационных способностей»	
	66.	**Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей.**	Упражнения ОФП	1
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	67.	Инструктаж по ТБ. Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений.	Упражнения ОФП	1
	68.	Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений.	Упражнения ОФП	1
	69.	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки, по профилактике плоскостопия.	Упражнения ОФП	1
	70.	Комплекс упражнений для развития развитие скоростно-силовых качеств. Поднимание туловища в сед за 1 мин. – зачёт.	Упражнения ОФП	1
	71.	Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	Упражнения ОФП	1
	72.	Комплекс упражнений для развития ловкости. Прыжок в длину с места – зачёт. Комплекс упражнений для развития общей выносливости. Круговая тренировка. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Раздел 4. Учебно-тренировочный				
Тема 4.1 Баскетбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	73.	Инструктаж по ТБ. Баскетбол, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях спортивными играми. История и правила игры. Специально подготовительные упражнения в б/б. Совершенствование стойки баскетболиста. Совершенствование техники ведения и передачи мяча: двумя руками от груди, об пол, из-за головы одной рукой.	Подготовить реферат на тему: «Тактика игры в защите и нападении»	1
	74.	Специально подготовительные упражнения в б/б. Совершенствование стойки баскетболиста. Совершенствование техники ведения и передачи мяча: двумя руками от груди, об пол, из-за головы одной рукой. Эстафеты с элементами ведения и передачи мяча. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	75.	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.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	76.	Совершенствование техники «двойного шага». «Штрафной бросок» – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ППФП	1
	77.	Консультация на тему: «Совершенствование пройденного материала. Двусторонняя учебная игра».	Подготовить реферат на тему: «Правила соревнований»	1

	78.	«Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 4.2 Волейбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**7**
	79.	Инструктаж по ТБ. Волейбол, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях спортивными играми. История и правила игры. Специально подготовительные упражнения в в/б. Совершенствование стойки волейболиста. Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и партнёру.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	80.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и через сетку. Передача мяча н/собой – зачёт. Совершенствование техники нижней прямой и нижней боковой подачи. Учебная игра. Правила игры.	Подготовить реферат на тему: «Тактика игры в нападении»	1
	81.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку. Совершенствование техники нижней прямой и нижней боковой подачи. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	82.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку. Передача мяча ч/з сетку – зачёт. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	83.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Нижняя прямая подача – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Подготовить реферат на тему: «Тактика игры в защите»	1
	84.	Нижняя боковая подача – зачёт. Двусторонняя игра с совершенствованием техники нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	85.	Двусторонняя игра с совершенствованием техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
	86.	**Зачет**		**1**
III курс 6 семестр – 24часа (1-л., 22- пр., 1-З)				
Тема 4.3 **Настольный теннис**	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**4**
	87.	Инструктаж по ТБ. Техника защиты и нападения, подачи, нападающие удары.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	88.	Двусторонняя учебная игра с определенным заданием.	Упражнения ОФП	1
	89.	Двусторонняя учебная игра с определенным заданием.	Упражнения ОФП	1
	90.	Двусторонняя учебная игра с определенным заданием. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 4.4 **Мини - футбол**	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**4**
	91.	Инструктаж по ТБ.	Подготовить доклад на тему:	1

		Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра.	«Правила игры»	
	92.	Удар по воротам. Учебная игра.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	93.	Штрафной удар. Учебная игра.	Подготовить сообщение на тему: «Тактика игры в нападении»	1
	94.	Тактика игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 4.5 Профессионально – прикладная физическая подготовка (ГТО)	**Содержание учебного материала**			**1**
	95.	**Возрастная динамика развития физических качеств и способностей**. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.	Упражнения ОФП	1
	Тематика практических работ (занятий)			**6**
	96.	Инструктаж по ТБ. Совершенствование комплекса степ – аэробики. Комплекс упражнений для развития гибкости. Тест на гибкость – зачёт. Подтягивание на перекладине – зачёт. ОФП.	Конспектирование и выполнение комплекса ритмической гимнастики. Комплекс упражнений стретчинга.	1
	97.	Упражнения силовой направленности. Комплекс дыхательных упражнений.	Упражнения ОФП	1
	98.	ОФП по системе «Кроссфит». Совершенствование техники прыжков на скакалке. Комплекс дыхательных упражнений.	Конспектирование и выполнение упражнения для развития силовой выносливости.	1
	99.	Комплекс упражнений для развития координации движений. Челночный бег 4*9 м – зачёт.	Упражнения для развития ловкости и выносливости.	1
	100.	Комплекс упражнений для развития развитие скоростно-силовых качеств. Поднимание туловища в сед за 1 мин. – зачёт.	Конспектирование и выполнение упражнения с собственным весом для развития силы.	1
	101.	Комплекс упражнений для развития ловкости. Прыжок в длину с места – зачёт. Комплекс упражнений для развития общей выносливости. Круговая тренировка. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 4.6 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**8**
	102.	Инструктаж по ТБ. Лёгкая атлетика, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях л/а. ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники н/старта. Совершенствование техники бега на короткие дистанции 2х30м, 1х60м, 1х100м из положения н/старта.	Упражнения ОФП	1
	103.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег на 30 метров. Бег 100 метров – зачёт. Совершенствование	Упражнения ОФП	1

		техники метания гранаты с места и разбега.		
	104.	Техника кроссового бега: старт, стартовое ускорение, бег по пересеченной местности, финиширование.	Упражнения ОФП	1
	105.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние дистанции и техники высокого старта. Бег 500м. – в медленном темпе. Совершенствование техники метания гранаты с места и разбега	Упражнения ОФП	1
	106.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Совершенствование техники высокого старта. Метание гранаты с разбега – зачёт. Кроссовая подготовка 500-1000 метров – в медленном темпе.	Упражнения ОФП	1
	107.	Нормы ГТО по легкой атлетике в соответствии возрастной ступени обучающегося.	Упражнения ОФП	1
	108.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	Упражнения ОФП	1
	109.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка 500м. у девушек – зачёт, 1000 м. у юношей – зачёт. Тематическое оценивание	Упражнения ОФП	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
	110.	**Зачет**		**1**
V курс 7 семестр – 34часа (3-л., 30- пр., 1-Дз)				
Раздел 5. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)				
Тема 5.1 **Основы здорового образа жизни**	**Содержание учебного материала**			**3**
	111.	**Основы здорового образа и стиля жизни.** Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни.	Подготовить реферат на тему: «Основы здорового образа и стиля жизни»	1
	112.	**Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.** Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье.	Подготовить доклад на тему: «Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма»	1
	113.	**Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания**. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.	Подготовить доклад на тему: «Коррекция индивидуальных нарушений здоровья»	1
	Тематика практических работ (занятий)			**4**
	114.	Инструктаж по ТБ. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета,	Комплекс упражнений для развития силы.	1

		для укрепления мышц брюшного пресса.		
	115.	Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. Выполнение комплексов упражнений для глаз.	Комплекс упражнений для развития гибкости.	1
	116.	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	Комплекс упражнений для развития выносливости.	1
	117.	Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. Выполнение комплексов упражнений для глаз. Тематическое оценивание.	Комплекс упражнений для развития ловкости.	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 6. Учебно-тренировочный				
Тема 6.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**3**
	118.	Инструктаж по ТБ. Консультация на тему: «Тесты по ОФП». Комплекс дыхательных упражнений в движении.	Упражнения ОФП	1
	119.	ОФП по системе «Кроссфит». Сдача контрольных нормативов.	Упражнения ОФП	1
	120.	Упражнения на брюшной пресс. Сдача контрольных нормативов. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 6.2 Баскетбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**4**
	121.	Инструктаж по ТБ. 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
	122.	Совершенствование техники «двойного шага». Совершенствование техники «штрафного броска». Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ППФП	1
	123.	Совершенствование техники «двойного шага». «Штрафной бросок» – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ППФП	1
	124.	«Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Тема 6.3 Мини - футбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**3**
	125.	Инструктаж по ТБ. Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра».	Упражнения ОФП	1
	126.	Удар по воротам. Учебная игра.	Упражнения ППФП	1
	127.	Штрафной удар. Учебная игра. Тактика игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Тема 6.4 Волейбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**5**
	128.	Инструктаж по ТБ.	Подготовить реферат на тему:	1

		Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и через сетку. Передача мяча н/собой – зачёт. Совершенствование техники нижней прямой и нижней боковой подачи. Учебная игра. Правила игры.	«Тактика игры в нападении»	
	129.	Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку. Передача мяча ч/з сетку – зачёт. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	130.	Верхняя прямая подача – зачёт. Двусторонняя игра с совершенствованием нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры.	Упражнения ППФП	1
	131.	Двусторонняя игра с совершенствованием техники нижней прямой, нижней боковой и верхней прямой подачи. Правила игры.	Подготовить реферат на тему: «Тактика игры в защите»	1
	132.	Двусторонняя игра с совершенствованием техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой, нижней боковой и верхней прямой подачи. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ОФП	1
Тема 6.5 Настольный теннис	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**3**
	133.	Инструктаж по ТБ. Тактика защиты и нападения, подачи, нападающие удары.	Упражнения ППФП	1
	134.	Совершенствование технических элементов во время игры.	Упражнения ППФП	1
	135.	Двусторонняя учебная игра с конкретным заданием. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Тема 6.6 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**4**
	136.	Инструктаж по ТБ. ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег на 30 метров. Бег 100 метров – зачёт. Совершенствование техники метания гранаты с места и разбега.	Упражнения ППФП	1
	137.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Совершенствование техники высокого старта. Метание гранаты с разбега – зачёт. Кроссовая подготовка 500-1000 метров – в медленном темпе.	Упражнения ППФП	1
	138.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	Упражнения ППФП	1
	139.	ОРУ, специально-беговые упражнения. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка 500м. у девушек – зачёт, 1000 м. у юношей – зачёт. Тематическое оценивание	Упражнения ППФП	1
Тема 6.7 Профессионально – прикладная физическая подготовка (ГТО)	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**4**
	140.	Инструктаж по ТБ. Совершенствование комплекса степ – аэробики. Комплекс упражнений для развития гибкости. Тест на гибкость – зачёт. Подтягивание на перекладине – зачёт. ОФП.	Упражнения ППФП	1

	141.	Комплекс упражнений для развития координации движений. Челночный бег 4*9 м – зачёт.	Упражнения ППФП	1
	142.	Комплекс упражнений для развития развитие скоростно-силовых качеств. Поднимание туловища в сед за 1 мин. – зачёт.	Упражнения ППФП	1
	143.	Комплекс упражнений для развития ловкости. Прыжок в длину с места – зачёт. Комплекс упражнений для развития общей выносливости. Круговая тренировка. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
	144.	**Дифференцированный зачет**		**1**
Всего за курс:				**144**

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.05 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 ОГСЭ.04 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.
2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. - ISBN 978-5-8114-7558-2
3. Борисова М.М., Губжоков З.Б. Физическая культура: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Академия
4. Борисова М.М. Физическая культура: практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования; Академия
5. Колодницкий Г.А., Кузнецов В.С. Физическая культура. Учебник для – СПО/ Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. - 3-е изд. Издательство КноРус - ISBN, 2022 г,-256с.

Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
2. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
3. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В. Конеевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

Основные электронные издания

1. 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: 17.02.2024). - Текст: электронный.

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 специальности; средства профилактики перенапряжения. *Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:* составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепленияздоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	-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 специальности; −представление взаимосвязи физической культуры и получаемой специальности; −представление профессиональных заболеваниях; −представление о медико- гигиенических средствах восстановления организма. Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности; −сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: в форме зачёта, дифференцированного зачёта. **Лёгкая атлетика** Экспертная оценка: -техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); **Спортивные игры** Экспертная оценка: -техники базовых элементов спортивных игр; -технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных играм.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.05.05 Поварское и кондитерское дело»;

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, 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 ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи программы учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессемежличностного общения

знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
- приемы саморегуляции в процессе общения

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Вариативные часы образовательной программы не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 36 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 час
в том числе:
лекций – 12 часов;
практические занятия – 20 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;
промежуточная аттестация (другие)

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 специальности.

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
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды Профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся	
			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 04, ОК 05, ОК 09	Тема 1. Общение – основа человеческого бытия	6	4	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	4	4	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	2	1			1	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	5	5	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	4	4	1			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	3	2			1	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	4	4	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Тема 8. Общие сведения об этической культуре	7	7	3			
	Промежуточная аттестация: собеседование	1	1				
	Всего часов	36	32	12		4	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия	**Содержание учебного материала**	6
	Общение в системе межличностных и общественных отношений.	
	Социальная роль общения	
	Практические занятия: 1. Классификация общения. Виды, функции общения. 2. Стороны общения: коммуникативная, перцептивная, интерактивная.	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Единство общения и деятельности. 2. Структура и средства общения	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4
	Коммуникативные барьеры и их преодоление. Искажения в процессе восприятия.	
	Практические занятия: 3. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. 4. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	
	Самостоятельная работа 1.Трансактный анализ. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	5
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация.	
	Невербальная коммуникация.	
	Практические занятия: 5. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. 6.Толерантность как средство повышения эффективности общения.	
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	4
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	
	Практические занятия: 7. Аргументация во время деловой беседы.	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	3
	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта	
	Самостоятельная работа 1. Стратегия разрешения конфликтов	

Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	4
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Понятия: этика и мораль. Нормы морали.	
	Практические занятия: 8. Правила поведения в конфликтах. Темперамент человека и его влияние на конфликтные ситуации. 9. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала Нормы морали в обществе. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Речевой этикет руководителя.	7
	Практические занятия:	
	10. Категории этики и их практическое проявление. 11 Деловой этикет в профессиональной деятельности. 12Культура речевого этикета в коллективе	
Промежуточная аттестация – семестровая оценка		1
Всего:		**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 317 с.

2. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

3. Якуничева, О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

4.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

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

7. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П.

Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.3. Дополнительные источники

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. -приемы саморегуляции в процессе общения	грамотно выступает с сообщениями. Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации намечает и описывает приёмы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачёт
Умения: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	активность на занятиях в группах; применение техник эффективного общения; дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ЕН.01 Химия

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Животова Инна Сергеевна**,** преподаватель общепрофессионального и 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 _____

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

1.1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия (далее – рабочая программа) является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и задачи учебной дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ЕН.01 Химия направлено на формирование у обучающихся химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

В результате освоения учебной программы обучающийся должен:

знать:

- закономерности протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

- понимать значимость достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Часы вариативной части образовательной программы не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 66 часов, практических и лабораторных занятий – 24 часа;

самостоятельная работа – 6 часов

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 и на основе ФГОС СОО.

Дисциплина направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины		Самостоятельная работа
			Основное содержание		Всего, часов
			Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
	Раздел 1. Физическая химия	26	16	8	2
	Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	5	3	2	
	Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	5	3	2	
	Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	6	3	2	1
	Тема 1.4. Свойства растворов.	6	4	2	
	Тема 1.5. Поверхностные явления.	4	3		1
	Раздел 2. Коллоидная химия	18	12	4	2
	Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	2	2		
	Тема 2.2. Коллоидные растворы.	6	3	2	
ПК 2.3, ПК 4.6, ПК 5.3	Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	5	3	1	1
	Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	6	4	1	1
	Раздел 3. Аналитическая химия	28	13	12	2
	Тема 3.1. Качественный анализ	2	2		
	Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	12	6	6	
ПК 2.2, ПК 3.3	Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	9	4	4	1
ПК 4.2-4.4	Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	4	1	2	1
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1		-	
	Всего часов:	72	42	24	6

3.2. Тематический план и содержание дисциплины ЕН. 01 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Физическая химия		**26**
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**5**
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	
	Практическое занятие	**2**
	Инструктаж по ТБ. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**5**
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость**.** Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)**.** Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении**.** Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	
	Лабораторные работы	**2**
	Инструктаж по ТБ. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс**.** Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания**.** Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	
	Лабораторные работы	**2**
	Инструктаж по ТБ. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**1**
	Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	
	Практическое занятие.	**1**
	Инструктаж по ТБ. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения,	

	замерзания, pH среды.	
	Лабораторные работы	**1**
	Инструктаж по ТБ. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**4**
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**1**
	Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	
Раздел.2 Коллоидная химия		**18**
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**2**
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	
	Практическое занятие	**1**
	Инструктаж по ТБ. Составление формул и схем строения мицелл.	
	Лабораторные работы	**1**
	Инструктаж по ТБ. Получение коллоидных растворов.	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**5**
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	
	Лабораторные работы	**1**
	Инструктаж по ТБ. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**1**
	Подготовить компьютерные презентации на тему по выбору: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные	**Содержание учебного материала**	**6**
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	

соединения.	**Лабораторная работа.**	**1**
	Инструктаж по ТБ. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**1**
	Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	
Раздел 3. Аналитическая химия		**28**
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**2**
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**12**
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков**.** Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля**.** Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	
	Лабораторные работы	**4**
	Инструктаж по ТБ. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. Инструктаж по ТБ. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	
	Инструктаж по ТБ. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	
	Практическое занятие.	**2**
	Инструктаж по ТБ. Решение задач на правило произведение растворимости.	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	**Содержание учебного материала**	**9**
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	
	Практическое занятие.	**1**
	Инструктаж по ТБ. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	
	Лабораторные работы	**3**
	Инструктаж по ТБ. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	
	Инструктаж по ТБ. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	
	Инструктаж по ТБ. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**1**

	Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя». Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**4**
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	
	Лабораторные работы.	**2**
	Инструктаж по ТБ. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**1**
	Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	
Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачёт**	**1**
Всего:		**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории «Химии».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- вытяжной шкаф;
- демонстрационный стол с подводом воды и канализации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий по химии (учебники, опорные конспекты, схемы, раздаточный материал и тд.);
- наглядные пособия (плакаты, наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы. стенды: по технике безопасности; стенд «Периодическая система Д.И. Менделеева»; стенд «Растворимость кислот, солей и оснований»);
- комплект карточек с заданиями;
- комплект мультимедийных презентаций по особо значимым элементам тем.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка для презентаций.

Оборудование кабинета лаборатории и рабочих мест: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100-150 мл, лабораторные весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

Информационное обеспечение реализации программы 1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Химия» обучающиеся могут получить возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися 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 практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания,

приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Химии».

Практические занятия проводятся в кабинете «Химии»

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим и лабораторным работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических и практических занятий, защита проектов, решение кейсов и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачёт.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по специальности, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой 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 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.
2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.
3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.
5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.
6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.
7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.

Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 29.01.2022).
2. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217
3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).

4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493293 (дата обращения: 29.01.2022).

5. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146889 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146661 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129227 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148010 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148016 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; использование химической терминологии и символики; владение основными методами научного познания, используемыми в химии. умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач. владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ и лабораторного оборудования и инвентаря. воблюдение правил безопасного обращения с химическими веществами, материалами и процессами умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.	Текущий контроль в устной или письменной форме, обобщение выводов; тестовые задания. Составление отчётов к практическим занятиям и лабораторным работам. Выполнение практико-ориентированных заданий, подготовка сообщений, рефератов, презентаций, таблиц, составление схем и решение химических задач, кейсов. Текущее выполнение учебных заданий и упражнений решение химических задач, составление уравнений химических реакций. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Дифференцированный зачёт.
Уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Использовать различные методы решения практических задач. Демонстрировать способности к учебно-исследовательской и проектной деятельности. Использовать различные ресурсы для достижения поставленных целей. Использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации, и ее представления в различных формах. Использовать различные источники для получения химической информации и оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Соблюдать технику безопасности.	Активность поведения на занятиях в группах. Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия. Участие в олимпиадах. Дифференцированный зачёт.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, 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 ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, из них теоретические занятия 26 часов, практических занятий 6 часов;
- самостоятельной работы – 4 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код (согласно ФГОС по специальности)	Наименование результата обучения
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.1.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК 8.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 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	Тема 1.1 Природоохранный потенциал	8	8	1			
ОК 01; ОК 02, ОК 04	Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	6	6	1			
ОК 01; ОК 02; ОК 07	Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	10	8	2		2	
ОК 01; ОК 02; ОК 07 ПК 1.1; 2.1;3.1; 4.1;5.1; 6.1; 8.1;7.1	Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	7	5	1		2	
ОК 01; ОК 02; ОК 04 ПК 1.1; 2.1;3.1; 4.1;5.1; 6.1; 8.1;7.1	Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	4	4	1			
Промежуточная аттестация: индивидуальный опрос (собеседование)		1	1				
Всего часов:		**36**	**32**	**6**		**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				**24**
Тема 1.1. Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**			**8**
	1	Формы взаимодействия природы и общества.	выучить конспект	1
	2	Экологические последствия различных видов человеческой деятельности	подгот. сообщение	1
	3	Влияние урбанизации на биосферу.	зап таблицу	1
	4	Влияние сельскохозяйственной деятельности человека на биосферу	подгот. сообщение	1
	5	Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	выучить конспект чит. с 3-7	1
	6	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии.	выучить конспект чит. 1/с 12-23	1

	7	Содействие сохранению окружающей среды.	чит. 1/с 29-33	1
	Практические занятия			
	8	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**			**6**
	9	Природные ресурсы и их классификация. Природопользование Понятие и принципы рационального природопользования	выучить конспект чит. 1/с 27-29	1
	10	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	выучить конспект	1
	11	Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	зап таблицу	1
	12	Естественные и антропогенные ландшафты.	выучить конспект чит. 1/с 190-202	1
	13	Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.		1
	Практические занятия			
	14	Практическое (семинарское) занятие №2 Охраняемые природные территории.	повторение	1
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**			**10**
	15	Использование и охрана атмосферы	выучить конспект чит. 1/с 52-72	1
	16	Рациональное использование и охрана водных ресурсов	выучить конспект чит. 1/с 78-96	1
	17	Использование и охрана земельных ресурсов	выучить конспект чит.1/ с 130-138	1
	18	Рациональное использование и охрана растительности	выучить конспект чит.1/ с 144-159	1
	19	Использование и охрана животного мира	выучить конспект чит.1/ с 163-189	1
	20	Использование и охрана животного мира	выучить конспект чит.1/ с 163-189	1
	Практические занятия			**2**
	21	Практическое (семинарское) занятие №3 Загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	повторение	1
	22	Практическое (семинарское) занятие №3 Загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	повторение	1
	Самостоятельная работа			
	(без номера)	Составить схему классификации загрязнителей окружающей среды		2
раздел 2 Правовые и социальные вопросы природопользования				**12**
Тема 2.1 Хозяйственные и	**Содержание учебного материала**			**7**
	23	Государственная политика и управление в области экологии Российской Федерации	выучить конспект	1

общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор			чит.1/ с 204-206	
	24	Законодательное и нормативно-правовое регулирование природопользования в России	выучить конспект чит.1/ с 206-208	1
	25	История международного природоохранного движения.	чит.1/ с 209-215	1
	26	Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы	выучить конспект чит.1/ с 215-217	1
	Практические занятия			
	27	Практическое (семинарское) занятие №4 Изучение правовых актов, регулирующие природоохранную деятельность в России	повторение	1
	Самостоятельная работа			
	(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**			**5**
	28	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	выучить конспект	1
	29	Экологическая оценка деятельности предприятий.	подготовить сообщ	1
	30	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	выучить конпект	1
	Практические занятия			
	31	Практическое (семинарское) занятие №5 Изучение основных направлений плана мероприятий по охране окружающей среды на предприятиях	повторение	1
	32	Обобщение и систематизация знаний	повторение	1
Промежуточная аттестация - индивидуальный опрос (собеседование)				
Всего часов				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническая база

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 к практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: индивидуальный опрос (собеседование)

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины – высшее профессиональное образование, соответствующее профилю учебной дисциплины ЕН.02 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

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированной в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828.

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____202_____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 62 часа, из них лабораторных работ и практических занятий – 28 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК) в соответствии с ФГОС по специальности

Код (согласно ФГОС по специальности)	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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных

	видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.3	Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции
ПКн 8.1	Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами
ПКн 8.2	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания
ПКн 8.3	Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Структура учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование тем	Всего часов	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, часов	в т.ч. курсовая работа	всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01, ОК 02	Введение	1	1	-	-	-	-
ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 1.1- 1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1.-5.6	Раздел 1.Основы микробиологии в пищевом производстве	20	18	7	-	2	-
ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 6.1-6.5; ПКн 8.1- 8.3	Раздел 2.Основы физиологии питания	25	23	12	-	2	-
ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 1.1- 1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 7.1-7.3; ПКн 8.1	Раздел 3.Санитария и гигиена в пищевом производстве	21	19	9	-	2	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		1	1	-	-	-	-
Всего часов:		**68**	**62**	**28**		**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной образовательной 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**
Введение	**1**	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	Выучить конспект	**1**
Раздел 1. .Основы микробиологии в пищевом производстве				**20**
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**			
	2	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	Выучить конспект Чит. 1/ с. 67-74	1
	3	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	Заполнить таблицу	1
	4	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Выучить конспект Чит. 1/ с. 83-85	1
	5	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 79-81	1
	6	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	Выучить конспект Чит. 1/ с. 87-95	1
	7	***Практическое занятие №1*** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами,	Повторить конспект	1

		консервами, образцами пищевых продуктов		
	8	***Практическое занятие №1*** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	Повторить конспект	1
	9	***Лабораторная работа №1*** Изучение под микроскопом микроорганизмов	Повторить конспект	1
	10	***Лабораторная работа №1*** Изучение под микроскопом микроорганизмов	Повторить конспект	1
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**			
	11	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	Выучить конспект	1
	12	Пищевые инфекции.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 99-105	1
	13	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	Выучить конспект Чит. 1/ с. 107-112	1
	14	Глистные заболевания.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 115-118	1
	15	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Выучить конспект	1
	16	Схема микробиологического контроля	Выучить конспект	1
	17	**Практическая работа № 2** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	Повторить конспект	1
	18	**Практическая работа № 2** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	Повторить конспект	1
	19	**Практическая работа № 2** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	Повторить конспект	1
	Самостоятельная работа			
	б\н	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, подготовка сообщений	Повторить конспект	2
Раздел 2. Основы физиологии питания				**25**
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**			
	20	Общие понятия о пищевых веществах. Белки, жиры, углеводы	Выучить конспект Чит. 1/ с. 7-12	1
	21	Витамины, минеральные вещества, вода.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 15-24	1
	22	**Практическая работа №3** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	Повторить конспект	1
	23	**Практическая работа №3**	Повторить конспект	1

		Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**			
	24	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Выучить конспект Чит. 1/ с. 24-30	1
	25	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	Выучить конспект Заполнить таблицу	1
	26	**Практическая работа №4** Изучение схемы пищеварительного тракта	Повторить конспект	1
	27	**Практическая работа №4** Изучение схемы пищеварительного тракта	Повторить конспект	1
	28	**Практическая работа №5** Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	Повторить конспект	1
	29	**Практическая работа №5** Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	Повторить конспект	1
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**			
	30	Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	Выучить конспект Чит. 1/ с. 31-32	1
	31	Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии человеком	Выучить конспект Чит. 1/ с. 32-36	1
	32	Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	Заполнить таблицу	1
	33	**Практическая работа №6** Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	Повторить конспект	1
	34	**Практическая работа №6** Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	Повторить конспект	1
	35	**Практическая работа №7** Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	Повторить конспект	1
	36	**Практическая работа №7** Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	Повторить конспект	1
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**37**	Рациональное и сбалансированное питание его нормы и принципы	Выучить конспект Чит. 1/ с. 36-41	1
	38	Возрастные особенности детей и подростков	Выучить конспект Чит. 1/ с. 43-49	1
	39	Лечебное и лечебно-профилактическое питание.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 50-55	1
	40	Диеты применяемые в лечебно-профилактических учреждениях	Выучить конспект Чит. 1/ с. 56-66	1
	41	**Практическая работа №8**	Повторить конспект	1

		Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
	42	**Практическая работа №8** Составление рационов питания для различных категорий потребителей	Повторить конспект	1
	Самостоятельная работа			2
	б\н	Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве				**21**
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**			
	43	Правила личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежды	Чит. 1/ с. 133-138	1
	44	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	Чит. 1/ с. 138-141	1
Тема 3.2 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**			
	45	Требования к территории предприятий общественного питания, планировке, устройству помещений, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению	Чит. 1/ с. 142-153	1
	46	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Борьба с грузунами и насекомыми на предприятиях общественного питания	Чит. 1/ с. 153-166	1
	47	**Практическая работа № 9** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Повторить конспект	1
	48	**Практическая работа № 9** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Повторить конспект	1
	49	**Практическая работа № 9** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Повторить конспект	1
	50	**Практическая работа № 9** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Повторить конспект	1
	51	**Практическая работа № 9** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Повторить конспект	1
	Самостоятельная работа			
	б\н	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		2
Тема 3.3 Санитарно-	**Содержание учебного материала**			

эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**52**	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Способы и режимы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	Выучить конспект Чит. 1/ с. 188-199	1
	53	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.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 199-212	1
	54	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	Повторить конспект	1
	55	**Практическая работа № 10** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	Повторить конспект	1
	56	**Практическая работа № 10** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	Повторить конспект	1
	57	**Практическая работа № 10** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	Повторить конспект	1
	58	**Практическая работа № 10** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	Повторить конспект	1
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**			
	59	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	Выучить конспект Чит. 1/ с. 181-183	1
	60	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 183-187	1
	61	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	Выучить конспект	1
	62	**Промежуточная аттестация - зачет**		**1**
Всего часов				**68**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

- 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:

натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

- муляжи, натуральные образцы продуктов;
- 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.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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;
- подготовка устных сообщений и докладов;
- контрольные работы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде устного экзамена. Экзаменационные билеты для проведения экзамена содержат два теоретических вопроса курса и практическое ситуационное задание.

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.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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. 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.

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина – М.: Академия, 2023 – 256 с.

Дополнительная литература:

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

Интернет-ресурсы:

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.

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	**Критерии оценки**	**Методы 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; методики составления рационов питания	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 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.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол от «____» _____202___ г., № ____

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
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
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков определении наличия запасов и расходе продуктов, оформлении технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения для освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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 максимальной учебной нагрузки обучающихся 58 часов, включая
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 50 часов;
- самостоятельной работы обучающихся 8 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
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

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)
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01, 02, 03 , 04	Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров	26	22	8	-	4	-
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01, 02, 03 , 04	Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	31	27	14	-	4	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		**58**	**50**	**22**	**-**	**8**	**-**

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)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1 Основные группы продовольственных товаров				**22**
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			1
	1	Классификация продовольственных товаров	[1] с. 4-14	1
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**			
	2	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов и продуктов их переработки	[1] с. 23-48	1
	3	Товароведная характеристика грибов и продуктов их переработки	[1] с. 48-70	1
	Практические занятия			
	4	**Практическое занятие №1** Инструктаж по ТБ. Оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**			
	5	Товароведная характеристика круп, муки	[1] с. 18-23	1
	6	Товароведная характеристика макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	[1] с. 18-23	1
	Практические занятия			
	7	**Практическое занятие №2** Инструктаж по ТБ. Оценка качества круп, муки	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	8	**Практическое занятие №3** Инструктаж по ТБ. Оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			

		Подготовка сообщений на тему Применение продуктов переработки зерна в общественном питании		1
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**			
	9	Товароведная характеристика молока, сливок и молочных консервов	[1] с. 16, 78-81	1
	10	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	[1] с. 16, 78-81	1
	Практические занятия			
	11	**Практическое занятие №4** Инструктаж по ТБ. Оценка качества молока и молочных продуктов	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовка сообщений на тему Применение молока и молочных продуктов в общественном питании		1
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	12	Товароведная характеристика рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из нее, икорной продукции и нерыбного водного сырья	[1] с. 17, 81-89	1
	13	Товароведная характеристика соленой, пряной, маринованной, вяленой, сушеной, копченой рыбы, рыбных консервов и пресервов	[1] с. 1, 85-89	1
	Практические занятия			
	14	**Практическое занятие №5** Инструктаж по ТБ. Оценка качества рыбы, рыбных продуктов	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовка презентации на тему: Применение рыбы, рыбных продуктов в общественном питании		1
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	15	Товароведная характеристика мяса и мяса птицы	[1] с. 17, 81-84	1
	16	Товароведная характеристика мясной продукции и мясных консервов	[1] с. 17, 81-84	1
	Практические занятия			
	17	**Практическое занятие №6** Инструктаж по ТБ. Оценка качества мяса, мясных продуктов	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовка презентации на тему: Применение мяса и мясных продуктов в общественном питании		1
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**			
	18	Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов, пищевых жиров	[1] с. 17, 81, 84-85	1
	Практические занятия			
	19	**Практическое занятие №7** Инструктаж по ТБ. Оценка качества яиц, яичных продуктов, пищевых жиров	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**			
	20	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	[1] с. 16, 71-79	1
	Практические занятия			
	21	**Практическое занятие №8** Инструктаж по ТБ. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	22	**Контрольная работа разделу**	повторить раздел	1

РАЗДЕЛ 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				**28**
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**			
	23	Требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	[1] с. 90-95	1
	24	Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)	[1] с. 153-158	1
	25	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений	[1] с. 96-111	1
	Практические занятия			
	26	**Практическое занятие №9** Инструктаж по ТБ. Составление договора поставки на продовольственные товары	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	27	**Практическое занятие №10** Инструктаж по ТБ. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	28	**Практическое занятие №11** Инструктаж по ТБ. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	29	**Практическое занятие №12** Инструктаж по ТБ. Подбор технического оснащения складских помещений	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		1
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**			
	30	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	[1] с. 92-94	1
	31	Виды и порядок оформления сопроводительной документации	[1] с. 156-158	1
	32	Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе	[1] с. 130-135	1
	Практические занятия			
	33	**Практическое занятие №13** Инструктаж по ТБ. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	34	**Практическое занятие №14** Инструктаж по ТБ. Определение наличия запасов на складе	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			
	35	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров	[1] с. 111-118, 120-123	1
	36	Нормируемые и ненормируемые потери	[1] с. 118-120	1
	37	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	[1] с. 135-141	1
	Практические занятия			
	38	**Практическое занятие №15** Инструктаж по ТБ. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	39	**Практическое занятие №16** Инструктаж по ТБ. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных	подготовить отчет о выполнении ПР	1

		способов хранения продукции		
	40	**Практическое занятие №17** Инструктаж по ТБ. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовка сообщений по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения		1
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**			
	41	Правила отпуска сырья и продуктов на производство	[1] с. 149-152	1
	Практические занятия			
	42	**Практическое занятие №18** Инструктаж по ТБ. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	43	**Практическое занятие №19** Инструктаж по ТБ. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		1
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**			
	44	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве	[1] с. 135-141	1
	45	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	[1] с. 135-142	1
	Практические занятия			
	46	**Практическое занятие №20** Инструктаж по ТБ. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	47	**Практическое занятие №21** Инструктаж по ТБ. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	48	**Практическое занятие №22** Инструктаж по ТБ. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве.		1
	49	**Контрольная работа разделу**	повторить раздел	1
Промежуточная аттестация	**50**	*Дифференцированный зачет*	повторить разделы	1
ВСЕГО ЧАСОВ				**58**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете общепрофессиональных 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.

1. Набор мебельный – 1 шт.,
2. Стул – 32 шт.,
3. Стол – 2 шт.,
4. Парта – 15 шт.,
5. Системный блок – 1 шт.,
6. Монитор: LG W 1943 C LED 19 -1 шт.,
7. Свич: Tp-link – 1 шт.;
8. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
9. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
10. 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 и профессиональных модулей как:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 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

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

предшествует освоению данной дисциплины или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете Организация хранения и контроль запасов сырья

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, выполнения контрольных работ и др.

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. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 4-е изд., стер. - М : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. - 192 с.

Электронные издания:

2. Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-222-35225-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318752

3. Рудаков, О. Б. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026

4. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 — Текст : электронный

Дополнительные источники:

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

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
Знания: ~ ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; ~ общих требований к качеству сырья и продуктов; ~ условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ~ методов контроля качества продуктов при хранении; ~ способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; ~ видов снабжения; ~ видов складских помещений и требования к ним; ~ периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; ~ методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; ~ программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; ~ современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; ~ методов контроля возможных хищений запасов на производстве; ~ правил оценки состояния запасов на производстве; ~ процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; ~ правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; ~ видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Демонстрирует умения определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Текущий контроль: анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
Умения: ~ определять наличие запасов и расход продуктов; ~ оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; ~ проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; ~ принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; ~ оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		Текущий контроль: активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования разработана н**а основе:**

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565,

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ___ от «___» _____ 202___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Пушкарёва Елена Владимировна, 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

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 организаций питания

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 образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания является приобретение теоретических знаний, практических навыков по безопасной эксплуатации современного оборудования на предприятиях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

1.3. Использование часов вариативной части

Для углубления знаний и приобретения умений по обязательной дисциплине общепрофесссионального цикла согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, дисциплина реализуется в рамках:

обязательных часов – 68часов;

вариативных – 40 часов.

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования разделов	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	-	-	**Раздел 1.** Механическое оборудование	10	Выполнение требований ФГОС Требования заказчика кадров
2.	-	-	**Раздел 2.** Тепловое оборудование	10	Выполнение требований ФГОС Требования заказчика кадров
3.	-	-	**Раздел 3.** Холодильное оборудование	10	Выполнение требований ФГОС Требования заказчика кадров
4	-		**Раздел 4.** Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	10	Выполнение требований ФГОС Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Общее количество часов по дисциплине составляет 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 90 часов, из них лабораторных работ и практическиезанятий 38 часов;

- самостоятельной работы обучающихся 12 часов;

- промежуточная аттестация (экзамен) – 6 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 со стандартом.

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания

3.1. Тематический план 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 01-07, 09, 10	**Введение**	2	2				
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4	**Раздел 1.** Механическое оборудование	39	32	14		7	
ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4	**Раздел 2.** Тепловое оборудование	41	38	16		3	
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5,ПК 6.4	**Раздел 3.** Холодильное оборудование	15	13	6		2	
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5, ПК 6.4	**Раздел 4.** Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	5	5	2			
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**					
Всего часов:		**108**	**90**	**38**		**12**	

3.2. Содержание обучения по общепрофессиональной 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
Введение		**Содержание учебного материала**		
	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин.	[1] с. 7	1
	2	Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	[1] с. 11	1

Раздел 1 Механическое оборудование				**39**
Тема 1.1. Классификация механического оборудования		**Содержание учебного материала**		
	3	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	[1] с. 8	1 1
	4	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	[1] с. 8	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины		**Содержание учебного материала**		
	5	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 12	1
	6	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 13	1
		Практическое занятие № 1	Оформить отчет ПЗ	**2**
	7-8	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
		Самостоятельная работа обучающихся		**1**
		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 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов		**Содержание учебного материала**		
	9	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины.	[1] с. 15	**1**
	10	Овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 20	**1**
	11	Соковыжималки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	конспект	**1**
	12	Аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	конспект	**1**
	13-14	**Практическое занятие № 2**	Оформить отчет ПЗ	**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы		**Содержание учебного материала**		
	15-16-17	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 21	**3**
	18-19	**Практическое занятие № 3**		**2**

		Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров		**Содержание учебного материала**		
	20	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 27	**1**
	21-22	**Практическое занятие № 4**		**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки		**Содержание учебного материала**		
	23-24	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 29	**2**
	25-26	**Практическое занятие № 5**		**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		**Содержание учебного материала**		
	27-28	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	[1] с. 20	**2**
	29-30	**Практическое занятие № 6**		**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 1.8.		**Содержание учебного материала**		

Оборудование для подготовки кондитерского сырья	31-32	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	[1] с. 30	**2**
	33-34	**Практическое занятие № 7**		**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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. Тепловое оборудование				**41**
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования		**Содержание учебного материала**		
	35	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене.	[1] с. 40 [1] с. 47	**1**
	36	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 43	**1**
Тема 2.2. Варочное оборудование		**Содержание учебного материала**		
	37-38	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 51	**2**
	39-40	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 54	**2**
	41	Мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 54	**1**
	42-43	**Практическое занятие № 8**		**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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. Жарочное оборудование		**Содержание учебного материала**		
	44	Характеристика основных способов жарки и выпечки.	[1] с. 56	**1**
	45-46	Жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 58	**2**
		Практическое занятие № 9		
	47-48 49-50	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования (электросковороды, фритюрницы, электрогрили, шашлычные печи)	Оформить отчет ПЗ	**2** **2**
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 2.4. Многофункциональное оборудование		**Содержание учебного материала**		
	51-52-53	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 62	**3**
	54	Термомиксы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	конспект	**1**
	55-56-57	**Практическое занятие № 10,11,12**		**3**
		Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, конвекционной печи, термомиксов	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование		**Содержание учебного материала**		
	58	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 66 [1] с. 69	**1**
	59	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		**1**
		Практическое занятие № 13		
	60-61	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования (водонагреватели, кипятильники)	Оформить отчет ПЗ	**2**
Тема 2.6. Оборудование для бариста		**Содержание учебного материала**		
	62-63	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 71	**2**
	64	Оборудование для раздачи пищи (линии). Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 79	**1**
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи		**Содержание учебного материала**		
	65-66	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	[1] с. 81	**2**
	67-68	**Практическое занятие № 14**		**2**
Тема 2.8. СВЧ-аппараты		**Содержание учебного материала**		
	69-70	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 81	**2**
	71-72	**Практическое занятие № 15**		**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	Оформить отчет ПЗ	
Раздел 3. Холодильное оборудование				**15**
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования		**Содержание учебного материала**		
	73	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	[1] с. 86	**1**
		Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	[1] с. 87	**1**
	74	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	конспект	

		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		**Содержание учебного материала**		
	75	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	[1] с. 91	**1**
	76	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	конспект	**1**
		Практическое занятие № 16		**2**
	77-78	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	Оформить отчет ПЗ	
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		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 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)		**Содержание учебного материала**		
	79	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	[1] с. 100	**1**
		Практическое занятие № 17		
	80-81	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	Оформить отчет ПЗ	**2**
Тема 3.4. Льдогенераторы		**Содержание учебного материала**		
	82-83	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	[1] с. 107	**2**
	84-85	**Практическое занятие № 18**	Оформить отчет ПЗ	**2**
		Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства				**4**
Тема 4.1. Классификация организаций питания		**Содержание учебного материала**		
	86	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	[1] с. 113 [1] с. 150	**1**
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и		**Содержание учебного материала**		
	87	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	[1] с. 119	
		Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	[1] с. 142	**1**
		Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	[1] с. 192	
		Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	[1] с. 211	

реализации готовой продукции в организациях питания	88	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	[1] с. 213	**1**
		Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	[1] с. 213	
		Практическое занятие № 17		
	89-90	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	Оформить отчет ПЗ	**2**
	91-96	**Промежуточная аттестация: экзамен**		**6**
		Всего часов:		**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технического оснащения организаций питания.

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.

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 учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

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 организаций питания 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 организаций питания 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 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;
- подготовка устных сообщений и докладов;
- контрольные работы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета. Задания для дифференцированного зачета выполнены в виде тестовых заданий.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и 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 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. 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.

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.

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.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

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

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

10. 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.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

14. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

Основные электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148011 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151692 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152594 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

10. 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.

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник 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

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 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 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; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной 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: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	- 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.	**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. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа профессионального модуля для обучающихся на базе основного общего образования

разработана на **основе:**

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ____ от «____» _____20___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
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 «____» _____ 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 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. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее - рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании

1.2. Цели и задачи программы учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы, обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

˜ приемы складывания салфеток
˜ правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
˜ ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
˜ сервировку столов, современные направления сервировки
˜ обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
˜ использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
˜ приветствие и размещение гостей за столом;
˜ правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
˜ правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
˜ способы подачи блюд;
˜ очередность и технику подачи блюд и напитков;
˜ кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
˜ правила сочетаемости напитков и блюд;
˜ требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
˜ способы замены использованной посуды и приборов;
˜ правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
˜ информационное обеспечение услуг общественного питания;
˜ правила составления и оформления меню, − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснования включения в программу
1	-	-	**Тема 4.** Информационное обеспечение процесса обслуживания	**6**	Требования заказчика кадров
	-	-	**Тема 5.** Этапы организации обслуживания	**4**	
	-	-	**Тема 6.** Организация процесса обслуживания в зале	**4**	
	-	-	**Тема 7.** Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**4**	
	-	-	**Тема 8.** Обслуживание приемов и банкетов	**4**	
	-	-	**Тема 9.** Специальные формы обслуживания	**4**	
				26	

1**.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 94 часа, включая обязательной аудиторной– 84 часа (лекций – 46 часов; практические работы – 26 часов; лабораторные работы – 12 часов);
- самостоятельной работы обучающихся – 10 часов;
- консультаций – 2 часа;
- 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 специальности.

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
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
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся	
			Лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	всего	в т.ч. курсовая работа
ПК 1.1-6.5	Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	6	4	1		1	
ПК 1.1-6.5	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	8	6	2		-	
ПК 1.1-6.5	Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	11	4	6		1	
ПК 1.1-6.5	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	6	3	1		-	
ПК 1.1-6.5	Тема 5. Этапы организации обслуживания	14	2	10		4	
ПК 1.1-6.5	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	10	3	7		-	
ПК 1.1-6.5	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	9	5	2		2	
ПК 1.1-6.5	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	10	2	7		1	
ПК 1.1-6.5	Тема 9. Специальные формы обслуживания	12	7	2		3	
	Консультация	2	2				
	Промежуточная аттестация: экзамен	6					
	Всего часов	94	38	38		12	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП. 04 Организация обслуживания

Наименование разделов, тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним		**Содержание учебного материала**	**4/1**
	1	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	1
	2	Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1
	3	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	1
	4	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	1

		Практические занятия	**1**
	5	**Практическое занятие № 1.** Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	1
		Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	1	**Тематика самостоятельной работы:** **1.**Ознакомление с нормативной документацией	1
Тема 2. Торговые помещения организаций питания		**Содержание учебного материала**	**6/2**
	6-7	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер помещений организации питания	2
	8	Сервизная, назначение, оснащения	1
	9	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	1
	10-11	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2
		Практические занятия	**2**
	12	**Практическое занятие № 2.** Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	1
	13	**Практическое занятие № 3.** Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	1
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье		**Содержание учебного материала**	**4/6**
	14	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.	1
	15	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1
	16	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	1
	17	Калькуляционная карточка (форма ОП-01)	1
		Практические занятия	**2**
	18	**Практическое занятие № 4.** Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	1
	19	**Практическое занятие № 5.** Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом.	1
		Лабораторные работы	**4**
	20-23	**Лабораторная работа № 1.** Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Отработка приемов работы с подносом	4
	2	**Тематика самостоятельной работы:** **1.** Порядок получения и подготовка посуды, приборов	1

Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания		**Содержание учебного материала**	**3/1**
	24	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	1
	25	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	1
	26	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	1
		Практические занятия	**1**
	27	**Практическое занятие № 6.** Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания. Расчёт сырья по плану- меню. Сырьевой ведомости	1
Тема 5. Этапы организации обслуживания		**Содержание учебного материала**	**2/10**
	28	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	1
	29	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	1
		Практические занятия	**2**
	30	**Практическое занятие № 7.** Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	1
	31	**Практическое занятие № 8.** Оформление плана-меню. Расчет сырья по плану- меню. Сырьевой ведомости	1
		Лабораторные работы	**8**
	32-35	**Лабораторные работы № 2.** Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	4
	36-39	**Лабораторные работы № 3.** Работа с планом-меню.	4
		Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	3-6	**Тематика самостоятельной работы:** 2.Изучение видов меню. Расчёт сырья по плану- меню сырьевой ведомости 2.Изучение этапов организации обслуживания	4
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале		**Содержание учебного материала**	**3/7**
	40	Общие правила сервировки стола.	1
	41	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приёмов пищи	1
	42	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	1
		Практические занятия	**3**
	43	**Практическое занятие № 9**. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1
	44	**Практическое занятие № 10.** Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1
	45	**Практическое занятие № 11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд**	1
		Лабораторные работы	**4**

	46-49	**Лабораторная работа № 4.** Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	4
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		**Содержание учебного материала**	**5/2**
	50	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	1
	51	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	1
	52	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	1
	53	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	1
	54	Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	1
		Практические занятия	**2**
	55	**Практическое занятие № 12**. Тренинг по отработке приёмов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1
	56	**Практическое занятие № 13**. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. Тренинг по отработке приёмов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1
		Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	7-8	**Тематика самостоятельной работы:** 1. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	2
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов		**Содержание учебного материала**	**2/7**
	57	Виды приёмов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	1
	58	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».	1
		Практические занятия	**1**
	59	**Практическое занятие № 14.** Тренинг по отработке приёмов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приёмов обслуживания на приёмах	1
		Лабораторные работы	**6**
	60-62	**Лабораторная работа № 5.** Банкеты и приёмы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	3
	63-65	**Лабораторная работа № 6.** Приём-фуршет. Приём коктейль. Банкет-чай	3
	9	**Тематика самостоятельной работы:** 1.Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	1
Тема 9. Специальные формы обслуживания		**Содержание учебного материала**	**7**
	66-67	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2

	68-69	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2
	70	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	1
	71-72	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.	2
		Практические занятия	**2**
	73	**Практическое занятие № 15.** Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	1
	74	**Практическое занятие № 16.** Кейтеринг, как дополнительный бизнес ресторана	1
		Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	9	**Тематика самостоятельной работы:** **1.**Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	1
	10	**Тематика самостоятельной работы:** 1.Специальные формы обслуживания	1
	75-76	**Консультация**	**2**
	77-82	**Промежуточная аттестация:** экзамен	**6**
Всего часов			**94**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Организации обслуживания.

Подготовка внеаудиторной работы должна 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 Организации обслуживания**:**

- 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;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- 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 должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общепрофессиональной учебной дисциплины.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана по специальности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучаться параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- 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 и 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 не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ. 6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, изд.: ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор»

Основные электронные издания

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

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

	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: письменных/устных опросов; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) выполнение контрольных работ; Промежуточная аттестация в виде: экзамена
Умения выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; − встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; − приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; − рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; − подачи блюд и напитков разными способами; − расчета с потребителями; − обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; − выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами;	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: выполнение контрольных работ; 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

− соблюдать личную гигиену; − подготавливать посуду, приборы, стекло; − осуществлять прием заказа на блюда и напитки − подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; − соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню, − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы − обслуживать иностранных туристов − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания − осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; − предоставлять счет и производить расчет с потребителями; − соблюдать правила ресторанного этикета; − производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		практических занятий. Промежуточная аттестация: экзамен

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 экономики, менеджмента и маркетинга

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол от «____» _____202___ г., № ____

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
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
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения расчёта основных технико-экономических показателей деятельности организации, осуществления управленческой деятельности на предприятиях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

анализировать факторы,влияющие на хозяйственнуюдеятельность организации;

рассчитывать показателиэффективности использования ресурсов организации;

проводить инвентаризациюна предприятиях питания;

пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;

оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;

рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

управлять конфликтами и стрессами в организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;

анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по

производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товар оборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;
- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из

заработной платы;

- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

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 максимальной учебной нагрузки обучающихся – 94 часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 82 часа, из них лекции – 47 часов, практических занятий – 34 часа, ПА – 1 час;

самостоятельная работа обучающихся – 12 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.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.1. Тематический план учебной дисциплины

			Объем времени на совоение дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа	
			Лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего	в т.ч. курсовая работа
ПК1.1-6.4; ОК 01-02	Раздел 1. Основы экономики	42	18	20	-	4	-
ПК.6.1-6.4; ОК 01-02	Раздел 2. Основы менеджмента	25	15	6	-	4	-
ПК.6.1-6.4; ОК 01-02	Раздел 3.Основы маркетинга	26	14	8	-	4	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		1		-	-	-	-
Всего часов:		**94**	**47**	**34**	**-**	**12**	**-**

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)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1 Основы экономики				
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**			
	1-2	Понятие, предмет, методы, функции, структура экономики, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночногомеханизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие наспрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения	[1] с. 7-43	2
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание учебного материала**			
	3	Виды экономической деятельности. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки	[1] с. 45-47	1
	4	Организация учета на предприятии общественного питания. Объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественногопитания	[1] с. 48-54	1
	Практические занятия			
	5-6	**Практическое занятие №1** Инструктаж по ТБ. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность	подготовить отчет по ПР	2

		предприятия с помощью SWOT- анализа.	ПР	
	Самостоятельная работа			
		Содготовить сообщение : Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		1
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производстваи обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**			
	7-8	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использованияресурсов	[1] с. 55-67	2
	9-10	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товар оборачиваемости. ПродуктовыйбалансПОП	[1] с. 67-71	2
	11-12	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы	[1] с. 71-94	2
	Практические занятия			
	13-14	**Практическое занятие 2.** Инструктаж по ТБ. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения	подготовить отчет по ПР	2
	15-16	**Практическое занятие 3.** Инструктаж по ТБ. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	подготовить отчет по ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить конспект вопроса: Политика государства в области оплаты труда		2
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**			
	17	Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования	[1] с. 95-99	1
	18-19	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	[1] с. 99-107	2
	20-21	**Практическое занятие 4.** Инструктаж по ТБ. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	подготовить отчет по ПР	2
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**			
	22	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	[1] с. 1, 108-120	1
	Практические занятия			
	23-24	**Практическое занятие 5.** Инструктаж по ТБ. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	подготовить отчет по ПР	2

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**			
	25-26	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	[1] с. 121-125	2
	Практические занятия			
	27-28	**Практическое занятие 6.** Инструктаж по ТБ. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	подготовить отчет по ПР	2
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**			
	29-30	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономикистраны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков иих страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	[1] с. 134-159	2
	Практические занятия			
	31-32	**Практическое занятие 7.** Инструктаж по ТБ. Методика расчета платежей по кредитам.	подготовить отчет по ПР	2
	33-34	**Практическое занятие 8.** Инструктаж по ТБ. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	подготовить отчет по ПР	2
	35-36	**Практическое занятие 9.** Инструктаж по ТБ. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	подготовить отчет по ПР	2
	37-38	**Практическое занятие 10.** Инструктаж по ТБ. Изучение разделов бизнес- плана	подготовить отчет по ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение: «Методика составления бизнес-плана»	Подготовить сообщение	1
РАЗДЕЛ 2 Основы менеджмента				
Тема 2.1. Сущность, цели и за дачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**			
	39-41	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	[1] с. 161-175	3
	42-45	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях	[1] с. 175-182	4

		общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий		
	Практические занятия			
	46-47	**Практическое занятие 11.** Инструктаж по ТБ. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	подготовить отчет по ПР	2
	48-49	**Практическое занятие 12.** Инструктаж по ТБ. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	подготовить отчет по ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение: Миссия организации и ее содержание для предприятий ресторанного бизнеса		2
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**			
	50-53	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды напроизводстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	[1] с. 183-204	4
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**			
	54-57	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	[1] с. 205-215	4
	Практические занятия			
	58-59	**Практическое занятие 13.** Инструктаж по ТБ. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	подготовить отчет по ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить конспект вопроса: Управление конфликтами и стрессами		2
РАЗДЕЛ 3 Основы маркетинга				
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**			
	60-63	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.	[1] с. 234-246	4
	64-66	Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях	[1] с. 264-266	3

		общественного питания. Качество товаров и услуг какфактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги)		
	67-69	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытоваяполитика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг	[1] с. 276-296	3
	Практические занятия			
	70-71	**Практическое занятие 14.** Инструктаж по ТБ. Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания. Составление рекламных текстов на товары и услуги.	подготовить отчет по ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить презентацию: Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	Подготовить презентацию	2
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**			
	72-75	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	[1] с. 247-254	4
	Практические занятия			
	76-77	**Практическое занятие 15.** Инструктаж по ТБ. Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке	подготовить отчет по ПР	2
	78-79	**Практическое занятие 16.** Инструктаж по ТБ. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания	подготовить отчет по ПР	2
	80-81	**Практическое занятие 17.** Инструктаж по ТБ. Составление анкетыдля изучения потребительских предпочтений	подготовить отчет по ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить конспект вопроса: Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.	подготовить конспект	2
Промежуточная аттестация	**82**	*Дифференцированный зачет*	повторить материал курса	1
ВСЕГО ЧАСОВ				**94**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете основ финансовой грамотности, экономики и анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации

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.

1. Доска – 1 шт.,
2. Стол преподавателя – 2 шт.,
3. Стул преподавателя – 1 шт.,
4. Парта ученическая – 16 шт.,
5. Стул – 32 шт.,
6. Набор мебельный – 1 шт.,
7. Стол-тумба – 1 шт.;
8. Ноутбук: LENOVO 505 s – 1 шт.,
9. Роутер: ASUS n 10 – 1 шт.;
10. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
11. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
12. 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 и профессиональных модулей как:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Основ финансовой грамотности, экономики и анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации

Практические занятия проводятся в Основ финансовой грамотности, экономики и анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации

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, выполнения контрольных работ и др.

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. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с. ISBN 978-5-4468-9262-4.

Электронные издания:

6. Якушкин, Е. А. Основы экономики : учеб. пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина ; под ред. Е. А. Якушкина. – 3-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2020. – 247 с. ISBN 978-985-503-924-3.

7. .Галиахметов Р.А. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р.А. Галиахметов, Н.Г. Соколова, Э.Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н.Г. Соколовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Ай Пи Ар Медиа ; Саратов : Профобразование, 2025. — 362 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный.

8. Дмитриева, И. Е. Основы экономической теории : учебное пособие для СПО / И. Е. Дмитриева, Е. А. Ярошенко. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-4488-2258-2, 978-5-4497-3704-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/143684 (дата обращения: 22.10.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

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
Знания: понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товар оборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать	-правильность, полнота выполнения заданий; -точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; -точность оценки, самооценки выполнения, соответствие требованиям инструкций, регламентов; -рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана **на основе:**

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Попова Юлия Сергеевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИЦИПЛИНЫ
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.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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 программы учебной дисциплины

Всего 50 час, в том числе:

максимальная учебная нагрузка по дисциплине составляет 44 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 42 часа;

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 по специальности

Код	Наименование результата обучения
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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции:	
ПМ.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.1. Тематический план 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, часов	в т.ч. курсовая работа	всего	в т.ч. курсовая работа
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7	*Раздел 1. Основные положения Конституции Российской Федерации*	6	6	1	-		
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7	*Раздел 2. Основы гражданского права*	16	14	7	-	2	
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7	*Раздел 3. Основы трудового права*	18	14	6	-	4	
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7	*Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность*	6	6	2	-	-	
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7	*Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности*	3	3	2		-	
Промежуточная аттестация: ***дифференцированный зачет***		1					
Всего часов:		**50**	**42**	**18**		**8**	

3.2. Содержание обучения учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
Раздел 1. Основные положения Конституции Российской Федерации		**6**
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Конституция – основной закон	
	Государственное устройство и политический режим	
Тема 1.2. Конституционные гарантии человека и гражданина	*Содержание учебного материала:*	*3*
	Правовой статус человека и гражданина	
	Конституционные формы осуществления народовластия	
	Ветви власти	
	Практические занятия:	1
	1. Организация работы с Конституцией	

Раздел 2. Основы гражданского права		**16**
Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений	*Содержание учебного материала:*	*3*
	Сущность гражданского права.	
	Гражданские правоотношения	
	Право собственности	
	Практические занятия	2
	2. Аренда и субаренда	
	3. Право оперативного управления и хозяйственного ведения	
Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Субъекты предпринимательской деятельности	
	Коммерческие и некоммерческие организации	
	Практические занятия:	2
	4. Организационно-правовые формы организаций	
	5. Учредительные документы	
Тема 2.3. Договорные отношения	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Понятие о договоре. Организация заключения договоров.	
	Структура договора (контракта)	
	Практические занятия:	3
	6. Составление договора купли-продажи/поставки	
	7. Составление договора выполнения работ (оказания услуг)	
	8. Составление договора поставки	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ответственность за невыполнение условий договора (контракта)	
Раздел 3. Основы трудового права		**18**
Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений	*Содержание учебного материала:*	*4*
	Основания возникновения трудовых отношений	
	Трудовой договор	
	Рабочее время и время отдыха	
	Охрана труда	
	Практические занятия:	3
	9. Порядок принятия работника на работу	
	10. Дисциплина труда	
	11. Подготовка проекта трудового договора	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Локальные нормативные акты	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Материальная ответственность сторон	
	Пределы материальной ответственности работника	
	Практические занятия:	1
	12. Договор материальной ответственности	

Тема 3.3. Защита трудовых прав	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Трудовые споры	
	Способы защиты трудовых прав	
	Практические занятия:	2
	13.Коллективный договор	
	14. Составление проекта искового заявления в суд	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Рабочее время и время отдыха	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		6
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Административные правоотношения	
	Административная ответственность	
	Практические занятия	1
	15. Ответственность несовершеннолетних лиц	
Тема 4.2. Административные наказания	*Содержание учебного материала:*	*2*
	Административные правонарушения	
	Виды административных наказаний	
	Практические занятия	1
	16. Административное задержание	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**3**
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	*Содержание учебного материала:*	*1*
	Конституционные гарантии предпринимательских прав	
	Практические занятия:	2
	17. Судебный порядок разрешения споров	
	18. Правовой статус судьи	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		1
Всего		**50**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Истории, обществознания, права и основ философии», оснащенный в соответствии с образовательной программы по специальности.

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;
- доска учебная;
- 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:

- комплекты нормативно-правовых документов;
- 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 должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общепрофессиональной учебной дисциплины.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана по специальности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучаться параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.**

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой 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 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов

4.4.1. Основные печатные издания

1. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологдина. — М. : Издательство Юрайт, 2020. —409 с.

2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально –экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. Певцова. – 2- е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», - 2020. - 448с.

4.4.2. Основные электронные издания

1. Грудинин Н.С. Конституционное право Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Грудинин Н.С., Елинский В.И., Федоров Р.В. – М.: МИРЭА – Российский технологический университет, 2022. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://reader.lanbook.com/book/256814#2.

2. 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.

3. Права человека и способы их защиты: курс лекций : учебное пособие / Л. М. Балакирева, А. А. Волков, А. М. Дроздова [и др.]. — Ставрополь : СКФУ, 2023. — 137 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/386651 (дата обращения: 01.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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: 01.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.4.3 Дополнительные источники

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Базаров. – 18-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.

2. Абрамов В.Ю. Правовое регулирование новых видов предпринимательской деятельности: практическое пособие / В.Ю. Абрамов, Ю.В. Абрамов. — М.: Юстицинформ, 2023.- 128 с.

3. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 95 с. - (электронный вариант).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	- 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; - дифференцированный зачет.
Умения: - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	- правильность и полнота выполнения заданий; - точность формулировок; - 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; - дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Разработана **на основе:**

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учетом

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

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 и общепрофессионального 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 _____

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.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: приобретение теоретических знаний, практических навыков по работе на персональном компьютере с применением специального программного обеспечения.

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 информационным технологиям в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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.

знать:

- основные понятия 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.

1.3. Использование часов вариативной части

Программа реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 100 часов, в том числе, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 92 часа, в т.ч. практические занятия – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 1 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися в соответствии с ФГОС СПО по специальности видом деятельности Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров, в том числе:

общими (ОК) компетенциями

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.

профессиональными (ПК) компетенциями

ПК 1.1.	Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий
ПК 1.2.	Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта.
ПК 1.3	Осуществлять подготовку, оформление и проверку закупочной документации, в том числе с использованием электронного документооборота и сквозных цифровых технологий.
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.1.	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 3.3.	Обеспечивать эффективное взаимодействие с клиентами (покупателями) в процессе продажи товаров, в том числе с использование специализированных программных продуктов.
ПК 3.6	Осуществлять контроль состояния товарных запасов, · в том числе с применением программных продуктов.
ПК 3.7.	Составлять аналитические отчеты по продажам, в том числе с применением программных продуктов.
ПК 3.8	Организовывать послепродажное консультационно-информационное сопровождение клиентов, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПц.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1 Тематический план 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 часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего часов	в т.ч. курсовая работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.6, ПК 3.3	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации	**6**	4			2	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.6, ПК 3.6, ПК 3.7	Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**56**	53	47		3	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК 3.3, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	**37**	34	31		3	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**1**	**1**				
Всего часов		**100**	**92**	**78**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

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 Автоматизированная обработка информации				**6**
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			**1**

		Проблема информации в современной науке	Подготовить сообщение	1
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**			
	2	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			**1**
		АРМ рабочих мест в индустрии питания	Подготовить устный доклад	1
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**			**2**
	3	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.	Сделать таблицу	1
	4	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	Сделать отчет о проделанной работе	1
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности				**56**
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**			**11**
	Практическая работа 1			**2**
	5	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	Выучить конспект	1
	6	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора	Сделать отчет	1
	Практическая работа 2			**8**
	7	Работа с текстовым редактором MS Word	Форматирование текста	1
	8	Работа с текстовым редактором MS Word	Создать стиль	1
	9	Работа с текстовым редактором MS Word	Создать ссылку	1
	10	Работа с текстовым редактором MS Word	Сделать нумерацию	1
	11	Работа с текстовым редактором MS Word	Добавить рисунки	1
	12	Работа с текстовым редактором MS Word	Вставка Word Art	1
	13	Работа с текстовым редактором MS Word	Вставка Smart Art	1
	14	Работа с текстовым редактором MS Word	Подготовить отчет	1
	Самостоятельная работа			**1**

		Текстовые редакторы онлайн	Скриншоты работы	1
Тема 2.2. Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**			**15**
	15	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы.	Выучить конспект	1
	16	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	Проработать материал	1
	Практическая работа 3			**2**
	17	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ. Основы работы в Microsoft Paint, создание презентаций, использование мультимедийных вставок и функций	Доработать презентацию	1
	18	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ. Основы работы в Microsoft Paint, создание презентаций, использование мультимедийных вставок и функций	Оформить отчет	1
	Практическая работа 4			**5**
	19	Основные объекты и функции Corel DRAW. Создание различных типов графических объектов в Corel DRAW	Создать объект	1
	20	Основные объекты и функции Corel DRAW. Создание различных типов графических объектов в Corel DRAW	Выучить функции объекта	1
	21	Основные объекты и функции Corel DRAW. Создание различных типов графических объектов в Corel DRAW	Сделать самостоятельный шаблон	1
	22	Основные объекты и функции Corel DRAW. Создание различных типов графических объектов в Corel DRAW	Дополнить дизайн	1
	23	Основные объекты и функции Corel DRAW. Создание различных типов графических объектов в Corel DRAW	Оформить отчет	
	Практическая работа 5			**4**
	24	Создание и редактирование изображений в Adobe Photoshop. Работа с основными элементами Adobe Photoshop.	Выбрать элемент	1
	25	Создание и редактирование изображений в Adobe Photoshop. Работа с основными элементами Adobe Photoshop.	Создание дизайнерской обработки	1
	26	Создание и редактирование изображений в Adobe Photoshop. Работа с основными элементами Adobe Photoshop.	Завершить обработку	1
	27	Создание и редактирование изображений в Adobe Photoshop. Работа с основными элементами Adobe Photoshop.	Добавить элементы	1
	28	Создание и редактирование изображений в Adobe Photoshop. Работа с основными элементами Adobe Photoshop.	Оформить отчет	1
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**			**10**

Компьютерные презентации	**29**	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	Выучить конспект	1
	30	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 6			**7**
	31	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Выбрать тему	1
	32	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Выбрать макет	1
	33	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Дополнить работу рисунками	1
	34	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Наполнить презентацию текстом	1
	35	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Сделать анимацию	1
	36	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Звуковые эффекты	1
	37	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане	Оформить отчет	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	Презентация	1
Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**			**13**
	38	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции	Выучить конспект	1
	39	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	Выучить определения	1

	Практическая работа 7			**5**
	40	Работа с таблицами в MS Excel. Работа с функциями, формулами, графиками в MS Excel	Внести данные	1
	41	Работа с таблицами в MS Excel. Работа с функциями, формулами, графиками в MS Excel	Оформить таблицу	1
	42	Работа с таблицами в MS Excel. Работа с функциями, формулами, графиками в MS Excel	Выучить формулы	1
	43	Работа с таблицами в MS Excel. Работа с функциями, формулами, графиками в MS Excel	Построить графики	1
	44	Работа с таблицами в MS Excel. Работа с функциями, формулами, графиками в MS Excel	Подготовить отчет	1
	Практическая работа 8			**5**
	45	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	Выбрать данные	1
	46	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	Составить связи	1
	47	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	Определить ключи	1
	48	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	Проработать материал	1
	49	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	Составить отчет	1
Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**			**8**
	Практическая работа 9			**2**
	50	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	Проработать конспект	1
	51	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	Выучить определения	1
	Практическая работа 10			**5**
	52	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	Составить план ресторана	1
	53	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет	Составить меню	1

		движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	54	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	Рассчитать себестоимость	1
	55	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	Оформить отчет	1
	Самостоятельна работа			**1**
		Правила составления калькуляционных и технологических карт	Выучить материал	1
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				**40**
Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**			**28**
	56	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей.	Выучить материал	1
	57	Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Yandex браузера. Электронная почта и телеконференции	Выучить материал	1
	58	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики	Выучить материал	1
	59	Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	Выучить материал	1
	Практическая работы 11			**25**
	60	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Сделать макет сайта	1
	61	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Составить техническое задание	1
	62	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Создать папки с информацией для сайта	1
	63	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	64	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	65	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	66	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	67	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	68	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	69	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	70	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1

	71	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	72	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	73	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	74	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	75	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	76	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	77	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	78	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	79	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	80	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	81	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	82	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	83	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Написать код	1
	84	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	Составить отчет	1
	Самостоятельная работа			**2**
		Верстка сайта	Выучить аспекты	1
		Добавление ауди и видео на сайт	Изучить алгоритм добавления	1
Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**			**9**
	85	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска	Выучить конспект	1
	86	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	Разновидности вирусных программ	1
	Практическая работа 12			**6**
	87	Организация безопасной работы с компьютерной техникой и программами.	Выучить материал	1
	88	Организация безопасной работы с компьютерной техникой и программами.	Ответить на вопросы	1
	89	Организация безопасной работы с компьютерной техникой и программами.	Расширения вирусов	1
	90	Организация безопасной работы с компьютерной техникой и программами.	Антивирусные программы	1
	91	Организация безопасной работы с компьютерной техникой и программами.	Гигиена техники	1
	92	Организация безопасной работы с компьютерной техникой и программами.	Ответить на вопросы	1
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)				**1**
Всего				**100**

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 общепрофессионального цикла
ОП 08. Охрана труда

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе**:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1565;

с учетом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального 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
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 08. 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 поварское и кондитерское дело.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- 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

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;

самостоятельной работы обучающихся 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 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;
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 08. Охрана труда

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	Всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01-08; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5	Раздел 1. Нормативно правовая основа охраны труда	**13**	**13**	**6**			
ОК 01-08; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5	Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	**10**	**10**	**6**			
ОК 01-08; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5	Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	**12**	**12**	**8**			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		**36**	**36**	**20**			

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)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. Нормативно правовая основа охраны труда				**13**
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). **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	[1] с. 7-10	

	Практические занятия			**2**
	4-5	**Практическое занятие 1.** Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**			**2**
	6	**Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда**.	[1] с. 13	
	7	**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	
	Практические занятия			**2**
	8-9	**Практическое занятие 2.** Изучение задач службы охраны труда на предприятиях общественного питания, функциональных обязанностей ее работников.	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	**Содержание учебного материала**			**2**
	10	**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	
	11	**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. 36-38	
	Практические занятия			**2**
	12-13	**Практическое занятие 3.** Разработка содержания инструктажей и ведение журналов инструктажей по охране труда	подготовить отчет о выполнении ПР	
РАЗДЕЛ 2. Условия труда на предприятиях общественного питания				**10**
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**			**2**
	14	**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	

	15	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			**4**
	16-17	**Практическое занятие № 4.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	подготовить отчет о выполнении ПР	
	18-19	**Практическое занятие № 5.** Средства индивидуальной защиты от вредных производственных факторов	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**Содержание учебного материала**		**2**
	20	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	[1] с. 38	
	21	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. 52	
	Практические занятия			**2**
	22-23	**Практическое занятие 6**. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	подготовить отчет о выполнении ПР	
РАЗДЕЛ 3. Электробезопасность и пожарная безопасность				**12**
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**			2
	24	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	
	25	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	[1] с. 157	
		Практические занятия		4
	26-27	**Практическое занятие 7.** Составить перечень требований по электробезопасности для одного из видов электрооборудования для приготовления горячих кулинарных блюд..	подготовить отчет о выполнении ПР	
	28-29	**Практическое занятие 8.** Содержание плана мероприятий по обеспечению электробезопасности на предприятии общественного питания	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**			**1**
	30	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения, Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности	[1] с. 170	

		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
	31-32	**Практическое занятие 9.** Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	подготовить отчет о выполнении ПР	
	33-34	**Практическое занятие 10.** 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
	35	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	
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.

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

ОП.04 Организация обслуживания.

ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности.

ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

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 оценки результатов) оценки результатов	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); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.	ПК 1.1-6.5. ОК 1-10	~ 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
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; -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 достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	ПК 1.1-6.5. ОК 1-10	~ 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 общепрофессионального цикла
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

с учётом:

примерной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10.07.2025 №2, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер № 81/25

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ___ от «___» _____202_____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРДЖАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального 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 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. 09 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании

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 специальности;

– 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 максимальной учебной нагрузки обучающихся 68 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 65 часов;
- самостоятельной работы обучающихся 3 часа

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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего часов	*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, О4, 06, 07, 08	**Раздел I.** Гражданская оборона	14	14	5		3	
ОК 01, О4, 06, 07, 08	**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**	20	20	18			
ОК 01, О4, 06, 07, 08	**Раздел 3**. Основы военной службы.	33	30	30		3	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		***68***	***65***	***53***		***3***	

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)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. Гражданская оборона				**14**
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	**Содержание учебного материала**			**1**
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Цели и задачи БЖД.	[3] с.77	1
Тема 1.2. Организация гражданской обороны.	**Содержание учебного материала**			**5**
	2	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	[3] с.96	1
	3	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		1
	4	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	[3] с.259, 96,107, 116	1
	5-6	**Практическое занятие 1.** Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. **Практическое занятие 2.**Защита населения и территорий при стихийных бедствиях..	Подготовить отчет о выполнении ПР	2
Тема 1.3. Защита населения и	**Содержание учебного материала**			5
	7	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		1

территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	8	Стихийные бедствия на территории РФ		1
	9	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		1
	10-11	**Практическое занятие 3.** Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. **Практическое занятие 4.** Использование средств пожаротушения.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	**Содержание учебного материала**			**4**
	12	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	[3] с.41	1
	13	**Практическое занятие 5.** Правила поведения в ситуациях криминогенного характера.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	14	Контрольная работа №1. Гражданская оборона	Повторить изученное	1
РАЗДЕЛ 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				**20**
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**			**20**
	15	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека.		1
	16	Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.		1
	Практические занятия			18
	17-18	**Практическое занятие № 6.** Правильное чередование физических и умственных нагрузок. **Практическое занятие № 7.** Рациональный режим дня.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	19-20	**Практическое занятие № 8.** Вредные привычки и их влияние на здоровье**.** **Практическое занятие № 9.** Профилактика употребления психоактивных веществ.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	21-22	**Практическое занятие № 10.** Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. **Практическое занятие № 11.** Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	23-24	**Практическое занятие № 12-13.** Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	25	**Практическое занятие № 14.** Первая (доврачебная) помощь при утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	26	**Практическое занятие № 15.**Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	27	**Практическое занятие № 16.** Характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях.	[3] с.259	1
	28-29	**Практическое занятие № 17-18.** Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	30-31	**Практическое занятие № 19-20.** Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка пострадавшего.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	32-33	**Практическое занятие № 21-22.** Первая (доврачебная) помощь при электротравмах	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	34	**Практическое занятие № 23.** Первая (доврачебная) помощь при сердечной	подготовить отчет о	1

		недостаточности, инсульте.	выполнении ПР	
РАЗДЕЛ 3. Основы военной службы.				33
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия			
	35	**Практическое занятие № 24.** Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения	[3] с.142, 162, 166, 201	1
	36	**Практическое занятие № 25.** Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ, их функции и основные задачи роль в системе обеспечения национальной безопасности страны	[3] с.259	1
	37	**Практическое занятие № 26.** История создания вооруженных сил России.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	38	**Практическое занятие № 27.**Национальная безопасность и национальные интересы России.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	39	**Практическое занятие № 28.** Военная доктрина РФ.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	40-41	**Практическое занятие № 29-30.** Состав и структура Вооруженных сил России.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	42-43	**Практическое занятие № 31-32.** Виды и рода войск.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	44-45	**Практическое занятие № 33-34.** Воинские символы и ритуалы. Памяти поколений – дни воинской славы России.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	46-47	**Практическое занятие № 35-36 .**Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	48	**Практическое занятие № 37.**Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	49-50	**Практическое занятие № 38-39.** История появления терроризма. Виды терроризма. Террористические организации	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	51-52	**Практическое занятие № 40-41.** Проявление терроризма в России. Борьба с терроризмом.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	53-54	**Практическое занятие 42-43.** Классификация ЧС**,** правила поведения при них	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	55	**Практические занятия 44.** Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	56-57	**Практические занятия 45-46.** Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	58	**Практические занятия 47.** Правила поведения при обнаружении взрывоопасных веществ и предметов.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	59-60	**Практические занятия 48-49.** Экстренные службы на территории ЛНР. Номера экстренных служб.	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	61	**Практические занятия 50.** Правила и порядок действий при возникновении пожара	подготовить отчет о выполнении ПР	1

	62	**Практические занятия 51.** Построение и отработка движения походным строем	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	63	**Практические занятия 52.** Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	64	**Практические занятия 53.** Строевая подготовка и её особенности	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение: «Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта», подготовить сообщение: «Оказания первой медицинской помощи», подготовить сообщение: «Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие»	Подготовить сообщения	3
Промежуточная аттестация	65	Дифференцированный зачет	повторить темы	1
ВСЕГО ЧАСОВ				**68**

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.

ОП.01 Основы культуры профессионального общения

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

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 среднего профессионального образования/ В.И. Каракеян, И.М. Никулина.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва, Издательство Юрайт, 2022.— 313 с.

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

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2024.– 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

8. 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.

9. 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).

10. 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.

11. 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.

12. 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

13. . Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Учебно-методический комплект «Основы безопасности жизнедеятельности» для учащихся 10-11 классов общеобразовательных организаций, 4-е изд. М. «Просвещение» 2017.

14. 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).

15. 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).

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

17. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

18. 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) 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 специальности; - 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

учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.10ц Основы цифровой грамотности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе основного общего образования разработана

на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рассмотрена и одобрена 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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПц.10 Основы цифровой 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков для освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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 программе

Учебная дисциплина реализуется в рамках вариативных часов образовательной программы.

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
Углубление профессиональных компетенций	Расширение знаний и приобретение умений для освоения специальности Поварское и кондитерское дело	Тема 1. Коммуникация в интернете	**8**	Требования заказчика кадров Требования по развитию компетенций в сфере цифровой экономики
		Тема 2. Работа с персональными данными.	**10**	
		Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**6**	
		Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**5**	
		Тема 5. Цифровое производство	**6**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 36 часов, максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 34 часа, в т. ч. практические работы - 28 часов.

самостоятельной работы – 4 часа

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 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;
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10ц Основы цифровой 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 09. ПК 6.3. ПК 6.5.	Тема 1. Коммуникация в интернете	8	7	6		1	
ОК 01. ОК 02. ОК 09. ПК 6.3. ПК 6.5.	Тема 2. Работа с персональными данными.	10	10	9			
ОК 01. ОК 02. ОК 09. ПК 6.3. ПК 6.5.	Тема 3. Большие данные и облачные технологии	6	6	6			
ОК 01. ОК 02. ОК 09. ПК 6.3. ПК 6.5.	Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	5	4	3		1	
ОК 01. ОК 02. ОК 09. ПК 6.3. ПК 6.5.	Тема 5. Цифровое производство	6	6	6			
Промежуточная аттестация: семестровая							
Всего часов:		**36**	**34**	**30**		**2**	

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. Коммуникация в интернете	**Содержание учебного материала**			
	1	Электронная коммерция в Интернете	повторить конспект	1
	Практические занятия			
	2-4	**Практическая работа 1.** Инструктаж по ТБ. Мессенджеры и почтовые сервисы	подготовить отчет о выполнении ПР	3
	5-7	**Практическая работа 2.** Инструктаж по ТБ. Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной)	подготовить отчет о выполнении ПР	3
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение (доклад, презентацию) на тему Электронные финансы		1
Тема 2. Нейросети и коммуникации	**Содержание учебного материала**			
	8	Технологии нейронных сетей		1

	Практические занятия			
	9-11	**Практическая работа 3**. Инструктаж по ТБ. Способы применения нейронных сетей	подготовить отчет о выполнении ПР	3
	12-14	**Практическая работа 4.** Инструктаж по ТБ. Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств	подготовить отчет о выполнении ПР	3
	15-17	**Практическая работа 5.** Инструктаж по ТБ. Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	подготовить отчет о выполнении ПР	3
Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**Практические занятия**			
	18-20	**Практическая работа 6.** Инструктаж по ТБ. Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными системами	подготовить отчет о выполнении ПР	3
	21-23	**Практическая работа 7**. Инструктаж по ТБ. Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий	подготовить отчет о выполнении ПР	3
Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**Содержание учебного материала**			
	24	Этические нормы коммуникаций в сети. Кибербуллинг	[4] с. 22-25, 68-74	1
	Практические занятия			
	25-27	**Практическая работа 8.** Инструктаж по ТБ. Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации	подготовить отчет о выполнении ПР	3
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение (доклад, презентацию) на тему Эмоциональные и социальные опасности Интернете		1
Тема 5. Цифровое производство	**Практические занятия**			
	28-30	**Практическая работа 9**. Инструктаж по ТБ. Защита цифровых устройств	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	31-33	**Практическая работа 10.** Инструктаж по ТБ. АСУ различного назначения, примеры их использования	подготовить отчет о выполнении ПР	3
Промежуточная аттестация -	**34**	*Собеседование*	повторить темы	1
ВСЕГО ЧАСОВ				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности и лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности

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. Шкаф с доской -1 шт.;
3. Тумба -1 шт.;
4. Парты ученические – 17 шт.,
5. Стул – 36 шт.;
6. Стол преподавателя -1 шт.;
7. Стул преподавателя -1 шт.;
8. Мобильный экран Lumien Master View – 1 шт.;
9. Стеллажи для наглядных пособий – 2 шт.;
10. Проектор Cactus CS-PRM – 1 шт.;
11. Ноутбук H-book 15 MAK 4– 1 шт.;
12. Колонка Microlab B25 – 1 шт.;
13. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
14. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
15. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

Оборудование учебного лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Системные блоки Athlon 200GE/b490/16GB – 10 шт
2. МФУ Pantum 6500 – 1 шт
3. Мониторы Samsung Sync Master 920nw 15’ – 10 шт
4. Клавиатуры PERFEO – 10 шт
5. Мыши компьютерные Smartbuy – 10 шт
6. Экран переносной Akenori 72 – 1 шт
7. Проектор Acer H6543BDK – 1 шт
8. Ноутбук H-book 15 MAK 4– 1 шт
9. Колонка Акустика 2.0 Defender Solar 3 – 1 шт
10. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
11. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
12. 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.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.08, Охрана труда, ОП.12н Калькуляция и учет в общественном питании предшествует освоению данной дисциплины или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

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 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. Сулейманов М.Д. Цифровая грамотность / Сулейманов М.Д., Бардыго Н.С. – М. : Креативная экономика, 2019. – 324 с.

Электронные издания:

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 источники:

4. Цифровая грамотность: учебное пособие / под ред. к.пед.наук. Д. Дубовер; Донской государственный технический университет, областной центр информационной грамотности. – Ростов-на-Дону, 2019 г.

5. Цифровая грамотность. Секреты успешного поиска и обработки информации / под ред.В. Лаврова. – 2019.

6. Цветкова М.С. Информатика : метод. пособие для СПО / М.С. Цветкова. – М.: ИЦ «Академия», 2019.

7. Аймалетдинов Т.А. Дети и технологии / Т.А. Аймалетдинов [и др.] ; аналитический центр НАФИ. – М.: НАФИ, 2018. – 72 с. – Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1031314

8. Партыка Т.Л. Информационная безопасность : учеб. пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. – 432 с. – Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=915902

9. Маркова В.Д. 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 практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: - 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.
Умения: - проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа; - находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейки; - 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.	- 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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОПн.11 Основы финансовой грамотности

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе основного общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол от «____» _____202___ г., № ____

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального 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.

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
ОПн.11 Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОПн.11 Основы финансовой грамотности является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины ОПн.11 Основы финансовой грамотности является формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет студенту добиться финансовой самостоятельности и успешности в дальнейшей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- определять приоритетные расходы, составлять бюджет семьи, осуществлять анализ бюджета и оптимизировать его для формирования сбережений;
- определять назначение и функции финансовых институтов, использовать различные финансовые инструменты для повышения благосостояния семьи;
- соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках и паевых инвестиционных фондах (ПИФах);
- оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи;
- выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях;
- организовывать свои отношения с государством в налоговой сфере, быстро реагировать на изменение налогового законодательства (по общим вопросам) и определять свое поведение в соответствии с изменениями;
- находить и оценивать актуальную информацию о пенсионной системе и сопоставлять различные предложения пенсионных накоплений для выбора наиболее оптимального варианта;
- рассчитывать и прогнозировать, как могут быть связаны величина накоплений на протяжении трудоспособного возраста и ежемесячный доход после окончания трудовой карьеры;
- учитывать финансовые риски в процессе принятия решений, связанных с расходами и сбережениями, на основе информации об инфляции, изменении валютного курса, экономических кризисах, финансовом мошенничестве.

знать:

- принципы функционирования финансовой системы государства;
- знание прав и обязанностей в сфере финансов;
- альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;
- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;
- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности;
- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности;
- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности;
- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей

жизнедеятельности;

- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.

1.3. Использование часов вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
-	-	Тема 1. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи	3	Выполнение требований ФГОС
-	-	Тема 2. Банки: чем они могут быть вам полезны	5	
-	-	Тема 3. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов	7	
-	-	Тема 4. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	4	
-	-	Тема 5. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	5	
-	-	Тема 6. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	4	
-	-	Тема 7. Риски в мире денег: как защититься от разорения	4	
-	-	Тема 8. Финансовое мошенничество	3	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся –32 часа, из них практических занятий12 часов;
- самостоятельной работы студента 4 часа;
- промежуточная аттестация (итоговое занятие) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видами деятельности, в том числе в соответствии с стандартом:

общими компетенциями (ОК):

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;

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПн.11 Основы финансовой грамотности

3.1. Тематический план 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, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 1. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи	3	3	1			
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 2. Банки: чем они могут быть вам полезны	5	5	2			
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 3. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов	7	5	2		2	
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 4. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	4	4	2			
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 5. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	5	4	2		1	
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 6. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	4	3	1		1	
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 7. Риски в мире денег: как защититься от разорения	4	4	2			
ОК 1 – 9; ПК 6.1 - 6.5	Тема 8. Финансовое мошенничество	3	3				
Промежуточная аттестация: собеседование		1	1				
Всего часов:		36	32	12		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
Тема 1. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния	**Содержание учебного материала**			**3**
	1	Источник денежных средств семьи. Контроль семейных расходов.	Выучить конспект	1
	2	Построение семейного бюджета	Составить план	1
	Практическая работа 1			**1**
	3	Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач «Бюджет семьи»	Отчет о проделанной работе	1
Тема 2. Банки: чем они могут быть вам полезны	**Содержание учебного материала**			**5**
	4	Банковская система России. Текущие счета и дебетовые карты.	Ответить на вопросы	1
	5	Сберегательные вклады: как они работают и как сделать выбор.	Проработать материал	1
	6	Виды кредитов: когда их брать и как оценить. Прочие услуги банка	Выучить материал	1
	Практическая работа 2			**2**

	7	Инструктаж по ТБ. Расчет размеров выплат по различным видам кредитов.	Продолжить расчет	1
	8	Инструктаж по ТБ. Расчет размеров выплат по различным видам кредитов.	Отчет о проделанной работе	1
Тема 3. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов	**Содержание учебного материала**			**5**
	9	Риск и доходность..	Сделать таблицу	1
	10	Акции и облигации.	Проработать конспект	1
	11	Как работает фондовая биржа	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 3			**2**
	12	Инструктаж по ТБ. Анализ различных финансовых продуктов по уровню доходности, ликвидности и риска.	Список финансовых продуктов	1
	13	Инструктаж по ТБ. Анализ различных финансовых продуктов по уровню доходности, ликвидности и риска.	Отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			**2**
		Ежедневные платежи будущего	Написать эссе	1
		Плюсы и минусы разрешения государством безотзывных вкладов	Таблица сравнения	1
Тема 4. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	**Содержание учебного материала**			**4**
	14	Страхование имущества: как это работает. Страхование жизни и здоровья.	Выучить основные понятия	1
	15	Страхование имущества: как это работает. Страхование жизни и здоровья.	Привести пример страховок	1
	Практическое занятие 4			**1**
	16	Инструктаж по ТБ. Алгоритм поведения страхователя в условиях наступления страхового случая.	Отчет о проделанной работе	1
	Практическое занятие 5			**1**
	17	Инструктаж по ТБ. Расчет страхового взноса (в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов)	Отчет о проделанной работе	1
Тема 5. Налоги: почему их надо платить, и чем грозит неуплата	**Содержание учебного материала**			**4**
	18	Зачем нужны налоги и какие виды налогов существуют.	Выучить конспект	1
	19	Подача налоговой декларации.	Выучить основные пункты	1
	Практическое занятие 6			**1**
	20	Инструктаж по ТБ. Расчет налогов и налоговых льгот.	Отчет о проделанной работе	1
	Практическое занятие 7			**1**
	21	Инструктаж по ТБ. Заполнение налоговой декларации физического лица	Отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Стоит ли России в ближайшее время переходить на прогрессивное налогообложение?	Подготовить ответ	1
Тема 6. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	**Содержание учебного материала**			**3**
	22	Обязательное пенсионное страхование.	Выучить конспект	1
	23	Добровольное пенсионное страхование.	Выучить конспект	
	Практическая работа 8			**1**
	24	Инструктаж по ТБ. Расчет пенсии	Отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			**1**
		История доходности российских НПФ	Сообщение	1

Тема 7. Риски в мире денег: как защитить от разорения	**Содержание учебного материала**			**4**
	25	Учимся контролировать и оценивать риски своих сбережений	Проработать материал	1
	26	Экономические кризисы и финансовое мошенничество	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 9			**2**
	27	Инструктаж по ТБ. Ситуационная задача «Выбор инвестиционного инструмента»	Решить задачу	1
	28	Инструктаж по ТБ. Ситуационная задача «Выбор инвестиционного инструмента»	Отчет о проделанной работе	1
Тема 8. Финансовое мошенничество	**Содержание учебного материала**			**3**
	29	Основные признаки и виды финансовых пирами, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с инвестиционными инструментами	Примеры финансовых пирамид	1
	30	Основные признаки и виды финансовых пирами, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с инвестиционными инструментами	Ответить на вопросы	1
	31	Основные признаки и виды финансовых пирами, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с инвестиционными инструментами	Выучить материал	1
Промежуточная аттестация (собеседование)				**1**
Всего				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы 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 аудиовизуализации;
- 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 ОПн.07 Основы финансовой грамотности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические и практические 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;
- подготовка устных сообщений и докладов.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде собеседования.

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 ОПн.11 Основы финансовой грамотности;
- 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон «об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 с изменениями от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред. 19.12.2016);
2. Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 «об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» в ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644, от 31.12.2015 №1577;
3. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 №1578;
4. Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в ред. Приказа Минобрнауки России от 13.12.2013 № 1342

Основные источники:

1. Каджаева М. Р. Финансовая грамотность: учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы СПО в рамках получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования./ М. Р. Каджаева, С. В. Дубровская, А. Р. Елисеева. – М.: Академия, 2022. – 288 с.

Дополнительные источники:

1. Методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования – М. : Министерство образования и науки РФ ; Банк России, 2019. – 22 с.
2. Аврамчикова Н. Т. Государственные и муниципальные финансы : учебник и практикум для СПО / Н. Т. Аврамчикова. — М. :Издательство Юрайт, 2020. — 174 с.
3. Алексеева Д. Г. Банковский вклад и банковский счет. Расчеты : учебное пособие для СПО / Д. Г. Алексеева, С. В. Пыхтин, Р. З. Загиров, Д. Г. Алексеева, С. В. Пыхтин. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 243 с.
4. Ашмарина Е. М. Правовые основы регулирования финансовой деятельности : учебник для СПО / Е. М. Ашмариной. — 3-е изд. — М.: Юрайт, 2023. – 360 с.
5. Борисов Е.Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов.– 7-е изд., перераб. и доп. – М. :Юрайт, 2020. – 399 с.
6. Васильев В. П. Государственное регулирование экономики : учебник и практикум для СПО / В. П. Васильев. — 4-е изд. — М. : Юрайт, 2020. — 178 с.
7. Иванова Н. Г. Бюджетная система РФ : учебник и практикум для СПО / Н. Г. Иванова, М. И. Канкуловой [и др.]. — 2-е изд.. — М.: Юрайт, 2020. — 381 с.
8. Поляк Г. Б. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для СПО / Г. Б. Поляка, Е. Е. Смирновой. — 3-е изд.,— М. : Юрайт, 2020. — 385 с.
9. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства : учебник для студ. учрежд. СПО / Л.Н. Череданова. – 15-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 224 с.
10. Черник Д. Г. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для СПО / Д. Г. Черника, Ю.Д. Шмелева. — 4-е изд. — М. : Юрайт, 2021. — 450 с.
11. Шимко П.Д. Основы экономики : учебник / П.Д. Шимко — М. : КноРус, 2021. — 291 с.
12. Шимко, П.Д. Основы экономики. Практикум : учебное пособие / П. Д. Шимко— М. : КноРус, 2021. — 199 с.

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	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: принципы функционирования финансовой системы государства; знание прав и обязанностей в сфере финансов; альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности; основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности; основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности; основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности; основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.	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 собеседование.
Умения: определять приоритетные расходы, составлять бюджет семьи, осуществлять анализ бюджета и оптимизировать его для формирования сбережений; определять назначение и функции финансовых институтов, использовать различные финансовые инструменты для повышения благосостояния семьи; соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках и паевых инвестиционных фондах (ПИФах); оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи; выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях; организовывать свои отношения с государством в налоговой сфере, быстро реагировать на изменение налогового законодательства (по общим вопросам) и определять свое поведение в соответствии с изменениями; находить и оценивать актуальную информацию о пенсионной системе и сопоставлять различные предложения пенсионных накоплений для выбора наиболее оптимального варианта; рассчитывать и прогнозировать, как могут быть связаны величина накоплений на протяжении трудоспособного возраста и ежемесячный доход после окончания трудовой карьеры; учитывать финансовые риски в процессе принятия решений, связанных с расходами и сбережениями, на основе информации об инфляции, изменении валютного курса, экономических кризисах, финансовом мошенничестве.	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	**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.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.12н Основы товароведения продовольственных товаров

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № __ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Щербинина И.А., 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 _____

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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12н 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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 вариативных часов образовательной программы.

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК 8.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара, сырья и материалов к работе	**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 ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	9	Углубление профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по специальности. Требование работодателей
			Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	12	
			Тема 3. Зерно и зерновые продукты	11	
2.	ПК.8.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента		Тема 4. Молоко и молочные продукты	10	
			Тема 5. Мясо и мясные продукты	14	
			Тема 6. Рыба и рыбные продукты	14	
			Тема 7. Яйца, яичные продукты	4	
			Тема 8. Пищевые жиры	8	
3.	ПК.8.3.		Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские	5	Углубление

	Оформление, презентация, порционирование и раздача кулинарных блюд, напитков и кулинарных изделий детского в соответствии с возрастными нормами ассортимента	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	изделия		профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по специальности. Требование работодателей
			Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	15	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего – 108 час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 100 час: лекции – 94 часов, практические занятия – 40 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;
- 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 специальности, а также овладения дополнительными компетенциями повара детского питания по запросам работодателей.

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
ОК 01	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	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;
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд

	из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 8.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара, сырья и материалов к работе
ПК 8.2.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента
ПК 8.3.	Оформление, презентация, порционирование и раздача кулинарных блюд, напитков и кулинарных изделий детского в соответствии с возрастными нормами ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 12н 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. 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; ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6 ПК 8.1 – ПК 8.3	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	9	9	4			
	Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	12	12	6			
	Тема 3. Зерно и зерновые продукты	10	10	6			
	Тема 4. Молоко и молочные продукты	10	10	4			
	Тема 5. Мясо и мясные продукты	14	14	6			
	Тема 6. Рыба и рыбные продукты	15	12	4		3	
	Тема 7. Яйца, яичные продукты	4	4	2			
	Тема 8. Пищевые жиры	7	6	2		1	
	Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	5	5	2			
	Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	16	12	4		4	
Промежуточная аттестация: экзамен		6					
Всего часов:		**108**	**94**	**40**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОПн.12 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание учебного материала**	5
	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	4
	Практическая работа 1 Изучение состава пищевых продуктов и расчет их калорийности **Практическая работа 2** Изучение причин возникновения и расчет естественной убыли пищевых продуктов	
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	**Содержание учебного материала**	6
	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	6
	Практическая работа 3 Изучение видов и оценка качества овощей **Практическая работа 4** Изучение видов и оценка качества плодов **Практическая работа 5** Изучение ассортимента и оценка качества переработанных быстрозамороженных овощей и плодов	
Тема 3. Зерно и зерновые продукты	**Содержание учебного материала:**	4
	Зерновые культуры, их пищевая ценность. Состав и строение зерна 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	6
	Практическая работа 6 Изучение ассортимента и оценка качества крупы **Практическая работа 7**	

	Изучение ассортимента и оценка качества муки **Практическая работа 8** Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий	
Тема 4. Молоко и молочные продукты	**Содержание учебного материала**	6
	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 9 Изучение ассортимента и оценка качества молока, сливок, кисломолочных продуктов **Практическая работа 10** Изучение ассортимента и оценка качества масла сливочного / сыров сычужных	
Тема 5. Мясо и мясные продукты	**Содержание учебного материала**	7
	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	6
	Практическая работа 11 Изучение маркировки и разделки говядины, свинины, баранины **Практическая работа 12** Оценка качества мяса скота и птицы **Практическая работа 13** Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей	
Контрольная работа 1	**Темы:** Молоко и молочные продукты Мясо и мясные продукты	1
Тема 6. Рыба и рыбные продукты	**Содержание учебного материала**	8
	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	
	Самостоятельная работа	3
	Зарисовать схему строения строение тела рыбы	
	Составить конспект вопроса: «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов»	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 14 Изучение семейств важнейших промысловых рыб, их пищевой и кулинарной ценности **Практическая работа 15** Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров	
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 16 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	
Тема 8. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	4
	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 17 Изучение ассортимента и оценка качества жировых товаров	
	Самостоятельная работа	1
	Составить таблицу «Отличительные особенности масляных спредов, спредов и топленых смесей и их использование для приготовления кулинарии»	
Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**	3
	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 18 Изучение ассортимента и оценка качества меда	
	Содержание учебного материала	7

Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	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 19 Изучение ассортимента и оценка качества припав и пряностей **Практическая работа 20** Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе	
	Самостоятельная работа	4
	Подготовить сообщение: «Майонез и майонезные соусы: изготовление, ассортимент и использование» Подготовить конспект вопроса «Особенности использования алкогольных напитков для приготовления кулинарных блюд, десертов, напитков»» Составить схему классификации алкогольных напитков	
Контрольная работа 2	**Темы:** Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	**1**
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**
Всего часов		**108**

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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. 12н 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.13н Планирование предпринимательской деятельности, профессионального и личностного роста

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № __ от «____» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Шелепова Евгения Юрьевна, 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 _____

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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее - рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих):

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- разрабатывать бизнес-план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- заполнять налоговую декларацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- виды налогов;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности.

1.4. Использование часов вариативной части образовательной программы

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	Наименование разделов, тем	Количество часов	Обоснования включения в программу
1	-	-	**Раздел 1.** Предпринимательство в России	**14**	Требования заказчика кадров Выполнение требований ФГОС
2	-	-	**Раздел 2.** Малое предпринимательство	**2**	
			Раздел 3. Практика предпринимательской деятельности	**12**	
			Раздел 4. Планирование профессиональной карьеры	**16**	

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
- практические занятия - 10 часов;
- семинарские занятия – 8 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 8 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 специальности.

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Общие компетенции	
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПн.13 Планирование предпринимательской деятельности, профессионального и личностного роста

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов	*Объем времени, отведенный на освоение дисциплины, час*				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			*Самостоятельная работа учащихся*	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,часов	в т.ч. семинар. занятия	Всего, часов	*в т.ч. курсовая работа*
ПК 6.1-6.5 ОК 01, 03, 04, 09	**Раздел 1.** Предпринимательство в России	**14**	**8**	**2**		**6**	
ПК 6.1-6.5 ОК 01, 03, 04, 09	**Раздел 2.** Малое предпринимательство	**2**	**2**	**1**			
ПК 6.1-6.5 ОК 01, 03, 04, 09	**Раздел 3.** Практика предпринимательской деятельности	**12**	**10**	**4**		**2**	
ПК 6.1-6.5 ОК 01, 03, 04, 09	**Раздел 4.** Планирование профессиональной карьеры	**16**	**16**	**3**	**8**		
Промежуточная аттестация: семестровая							
Всего часов:		***44***	***36***	***10***	***8***	***8***	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	№ урока	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В РОССИИ				
Тема 1.1 Содержание предпринимательской деятельности		**Содержание учебного материала**		**2**
	1	Сущность предпринимательства. Цели предпринимательской деятельности.	[1] с. 6-7; [4] с. 4-10	1
	2	Функции и принципы предпринимательства. Механизм образования предпринимательских структур	[1] с. 7-11 ; [4] с. 4-10	11
		Самостоятельная работа		**2**
		Самостоятельная работа №1: Составить конспект на тему: Логика предпринимательской деятельности.	составить конспект	2
Тема 1.2 Предпринимательская среда		**Содержание учебного материала**		**2**
	3	Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Предпринимательство и экономическая свобода.	[1] с. 48-50	11
	4	Сущность предпринимательской среды. Конкуренция и предпринимательская среда.	[4] с. 15-25	1
		Практические занятия		**1**

	5	**Практические занятия №1**: Анализ взаимосвязи конкуренции, внешних и внутренних факторов предпринимательской сферы.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
		Самостоятельная работа		**2**
		Самостоятельная работа №2: Составить конспект на тему: Типы предпринимательских решений.	составить конспект	2
Тема 1.3 Типология предпринимательства		**Содержание учебного материала**		**1**
	6	Классификация предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.	[4] с. 41-51	1
Тема 1.4 Субъекты предпринимательской деятельности		**Содержание учебного материала**		**1**
	7	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Индивидуальный предприниматель без образования юридического лица.	[5] с. 135-147	1
		Практические занятия		**1**
	8	**Практические занятия №2:** Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации	подготовить отчет о выполнении ПР	1
		Самостоятельная работа		**2**
		Самостоятельная работа №3: Подготовить сообщения по темам: Роль потребителя в процессе предпринимательской	подготовить сообщение	2
РАЗДЕЛ 2. МАЛОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО				
Тема: Малое предпринимательство на современном этапе		**Содержание учебного материала**		**1**
	9	Место и роль малого предпринимательства в обществе. Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства. Преимущества и недостатки малого предпринимательства.	[9] с. 134-140	1
		Практические занятия		**1**
	10	**Практические занятия №3:** Оценка состояния малого предпринимательства в экономике России и регионах.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
РАЗДЕЛ 3. ПРАКТИКА ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				
Тема 3.1 Бизнес и предпринимательство. Открытие своего дела.		**Содержание учебного материала**		**2**
	11	Сущность понятия «бизнес». Концепции бизнеса. Организация бизнеса. Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей.	[4] с. 22-25, 68-74	1
	12	Финансовое обеспечение деятельности бизнеса. Уголовная ответственность в сфере предпринимательства.	[4] с. 15-25	11
		Практические занятия		**1**
	13	**Практические занятия№4**: Составление бизнес-плана. Анализ основных факторов	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 3.2 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности		**Содержание учебного материала**		**1**
	14	Понятие и функции налогов. Налоговая система Российской Федерации. Специальные налоговые режимы.	[4] с. 41-51	1
		Практические занятия		**1**
	15	**Практические занятия№5**: Заполнение налоговой декларации.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 3.3		**Содержание учебного материала**		**2**

Предпринимательский риск	16	Сущность предпринимательского риска. Функции и классификация предпринимательского риска.	[4] с. 78-89	1
	17	Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Управление экономическими рисками.	[4] с. 78-89	1
		Практические занятия		**1**
	18	**Практические занятия№6**: Расчет предпринимательского риска.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
		Самостоятельная работа		**2**
		Самостоятельная работа №4: подготовить сообщение на тему: Потери как качественное и количественное отражение риска.	подготовить сообщение	2
Тема 3.4 Прекращение предпринимательских организаций		**Содержание учебного материала**		**1**
	19	Форма ликвидации предпринимательских организаций. Реорганизация предпринимательских организаций. Несостоятельность (банкротство) предпринимательских организаций.	[5] с. 49-56 [9] с. 140-145	1
		Практические занятия		**1**
	20	**Практические занятия№7**: Анализ типов процедур, применяемых к предприятиям-должникам	подготовить отчет о выполнении ПР	1
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ				
Тема 4.1. Понятие рынка труда.		**Содержание учебного материала**		**1**
	21	Рынок труда, принципы и основные компоненты. Безработица, основные причины и показатели. Занятость населения. Показатели рынка труда и его задачи, содержание рынка труда (экономически активное население, структурная занятость по отраслям и профессиям). Показатели использования рабочего времени. Показатели занятости и безработицы. Баланс трудовых ресурсов. Среднесписочная численность работников.	[1] с. 49-55, [2] с. 90-117, 123-133	1
		Семинарские занятия		**2**
	22-23	**Семинарское занятие №1.** Безработица, основные причины и показатели		2
Тема 4.2. Способности и профессиональная пригодность.		**Содержание учебного материала**		**1**
	24	Профессиональные способности. Профессиональная пригодность. Основные понятия и требования к профессиограмме.	[6] с. 173-176	1
Тема 4.3.Техника и технология поиска работы.		**Содержание учебного материала**		**1**
	25	Главные критерии поиска работы. Основные принципы поиска работы. Права и обязанности сотрудника малого бизнеса. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы по специальности, испытательный срок.	[5] с. 90-118	1
		Семинарские занятия		**2**
	26-27	**Семинарское занятие № 2.** Методы поиска работы		2
Тема 4.4. Психологическая и техническая подготовка к поиску работы		**Содержание учебного материала**		**1**
	28	Показатели рынка труда и его задачи, содержание рынка труда (экономически активное население, структурная занятость по отраслям и профессиям). Показатели использования рабочего времени. Показатели занятости и безработицы. Баланс трудовых ресурсов.	[9] с. 183-198	1

		Среднесписочная численность работников.		
		Семинарские занятия		**2**
	29-30	**Семинарское занятие № 3.** Поиск работы в интернете		2
		Практические занятия		**1**
	31	**Практические занятия №8:** Самомаркетинг. Собеседование	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 4.5. Эффективное резюме: правила составления и оформления		**Содержание учебного материала**		**1**
	32	Сущность и классификация резюме. Структура резюме. Рекомендации по составлению и оформлению резюме**.**	[6] с. 168-169	1
		Практические занятия		**2**
	33	**Практическое занятие № 9.** Решение ситуационных профессиональных задач: составление резюме.	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	34	**Практическое занятие № 10.** Построение карьерного плана. Приобретение знаний по правам и обязанностям работников в сфере профессиональной деятельности	подготовить отчет о выполнении ПР	1
		Семинарские занятия		**2**
	35-36	**Семинарские занятия №4**Организация карьеры. Лидерство как основной фактор достижения эффективных результатов и самореализации.		2
Промежуточная аттестация: семестровая				
Всего				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Социально-экономических дисциплин.

Подготовка внеаудиторной работы должна 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 Социально-экономических дисциплин**:**

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала
- доступ к сети Интернет

Технические средства обучения:

- микрокалькулятор
- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации, комплекты учебных фильмов;

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- 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 должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общепрофессиональной учебной дисциплины.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучаться параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение собеседования;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: собеседование

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и 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 не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

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. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10275-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495196

3. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14369-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491909.

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

Дополнительная литература:

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.

6. 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.

7. Основы инновационной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Мальцева [и др.]; ответственный редактор С. В. Мальцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 527 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12095-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496185

8. 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.

9. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПН.13 ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ЛИЧНОСТНОГО РОСТА

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: − типологию предпринимательства; − роль среды в развитии предпринимательства; − технологию принятия предпринимательских решений; − базовые составляющие внутренней среды фирмы; − организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; − особенности учредительных документов; − порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; − механизмы функционирования предприятия; − сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; − виды налогов; − принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. − .	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: собеседование
Умения: оперировать в практической деятельности экономическими категориями; разрабатывать бизнес-план; составлять пакет документов для открытия своего дела; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; заполнять налоговую декларацию.	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 ОПн.14 Калькуляция и учет

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего образования **разработана на основе:**

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ___ от «____» _____202__ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Петрова Татьяна Васильевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов
Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № __заседания ЦК от «____» _____ 2022г.

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 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 ОПн.14 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее - рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном обучении.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,
- оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- 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 ППССЗ

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснования включения в программу
ПК. 7.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ПК.7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции ПК. 7.3. Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции ПК.08.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК.8.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента ПК.8.2. Приготовление и	**Умения:** оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; **Знание:** правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции при их тепловой обработке; **Умения:** аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; **Знание:** нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; правил пользования сборниками рецептур по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции; **Умение:** оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; **Знание:** правил составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных	**Раздел 1.** Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета	**3**	Требования заказчика кадров
		Раздел 2. Хозяйственные вычисления	**9**	
		Раздел 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании	**5**	
		Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе	**14**	
		Раздел 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары	**5**	

подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий детского ассортимента ПК.8.3. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента при их тепловой обработке.			

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 36 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 34 часов:

самостоятельной работы обучающихся – 2 часа;

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 специальности.

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.3	Осуществлять изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции
ПКн 8.1	Организовывать работу пищеблоков в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами

ПКн 8.2	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики детского питания
ПКн 8.3	Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для детского питания
ПКн 8.4	Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, цикличных меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований
ПКн 8.5	Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПн.14 Калькуляция и учет

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Формируемые компетенции	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 практическиезанятия	в т. ч. курсовая работа	всего, часов	в т. ч. курсовая работа
ОК 1- ОК 5 ПК 1.1- ПК 8.3	ОП.12 (в) Калькуляция и учет						
	Раздел 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета	3	2			1	
	Раздел 2. Хозяйственные вычисления	9	9	7			
	Раздел 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании	5	5	3			
	Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе	14	14	7			
	Раздел 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары	5	4	1		1	
	Промежуточная аттестация: собеседование						
	Всего часов:	**36**	**34**	**18**		**2**	

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	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета				**2/1**
Тема 1.1. Виды, задачи и принципы организации учета в ПОП		**Содержание учебного материала**		**2**
	1	Виды хозяйственного учета. Учетные измерители. Задачи учета в общественном питании. Классификация документов, Реквизиты документов,	3/ стр. 5 - 9	1
	2	Требования к заполнению документов, Значение документов в учете	подготовить доклад 3/ стр. 9-33	1
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		Тематика самостоятельной работы: Ознакомление с нормативной документацией	Работа снормативной документацией	1
Раздел 2. Хозяйственные вычисления				**9**
Тема 2.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий		**Содержание учебного материала**		**2**
	3-4	Микрокалькуляторы. Принципы работы. Хозяйственные вычисления. Сборник рецептур. Построение и содержание и сборника рецептур Порядок использования сборника рецепту	Работа со сборником рецептур 3/ стр. 43-50; стр. 130-143	2

		Практические занятия		**7**
	5	**Практическое занятие № 1.** Нормы взаимозаменяемости, задачи на хозяйственные вычисления	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	6	**Практическое занятие № 2.** Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (мясо, субпродукты)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	7	**Практическое занятие № 3.** Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (с/х птица, дичь, кролик)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	8	**Практическое занятие № 4**. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (рыба, морепродукты)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	9	**Практическое занятие № 5.** Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов готовых блюд (картофель, овощи, фрукты, орехи, ягоды)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	10	**Практическое занятие № 6.** Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (гастрономические, товары)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	11	**Практическое занятие № 7.** Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (мучных и булочных изделий)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании				**5**
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании		**Содержание учебного материала**		2
	12-13	Способы установления цен, торговая надбавка, наценка. Порядок калькуляции продажной цены блюда Калькуляционная карточка (форма ОП-01)	решение задач 3/ стр. 35-38; стр. 50-69	2
		Практические занятия		**3**
	14	**Практическое занятие № 8.** Калькуляция холодных блюд и закусок, Калькуляция первых блюд	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	15	**Практическое занятие № 9.** Калькуляция вторых блюд и гарниров, Калькуляция сладких блюд и напитков	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	16	**Практическое занятие № 10.** Калькуляция мучных и кондитерских изделий, Расчет продажной стоимости блюд с учетом сезона и кондиций сырья	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе				**14**
Тема 4.1. Документальный учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары в ОП		**Содержание учебного материала**		**4**
	17-18	Источники поступления сырья, продуктов, товаров. Договор купли- продажи. Счет на оплату товара Доверенность на получение товарно-материальных ценностей, (форма М2). Сопроводительные документы поставщика	Провести учет в кладовых 3/ стр. 81-85	2
	19-20	Планирование работы производства. План – меню, порядок составления. Учет получения продуктов из кладовой в производство Расчет потребного количества сырья. Сырьевая ведомость. Требование в кладовую. Порядок получения продуктов в производство из кладовой. Оформление «Требования в кладовую» (форма ОП-3,4)	Составить т/о и план-меню 3/ стр. 38-42	2
		Практические занятия		**3**
	21	**Практическое занятие № 11.** Оформление товарной накладной.	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1

	22	**Практическое занятие № 12.** Оформление плана-меню	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	23	**Практическое занятие № 13.** Расчет сырья по плану- меню. Сырьевой ведомости	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
Тема 4.2 Учет отпуска готовых изделий из производства в буфеты, филиалы, на раздачу		**Содержание учебного материала**		**2**
	24	Порядок отпуска готовых изделий с производства Оформление «Дневного заборного листа» (ОП-6) Формы и способы реализации (отпуска) готовой продукции.	Работа с документами 3/ стр. 92-95	1
	25	Документальное оформление списания реализованной готовой продукции	Работа с документами 3/ стр. 92-95	1
		Практические занятия		**3**
	26	**Практическое занятие № 14.** Оформление «Акта реализации и отпуска готовой продукции» (форма ОП-10)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	27	**Практическое занятие № 15.** Оформление плана-меню. Расчет сырья по плану- меню. Сырьевой ведомости	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
Тема 4.3 Учет товарных потерь. Отчетность материально - ответственных лиц		**Содержание учебного материала**		**1**
	28	Виды товарных потерь. Естественная убыль. Порча, бой, лом товара 323-327, ОК 9 - 11 Документальное оформление и списание товарных потерь. Остаток продуктов и тары на конец дня, фактический остаток (товарный отчет)	Работа с документами 3/ стр. 81-87	1
		Практические занятия		**2**
	29	**Практическое занятие № 16**. Оформление акта о порче, бое ломе товара(форма № ТОРГ-16)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	30	**Практическое занятие № 17.** Оформление ведомости движения продуктов и тары на кухне (форма ОП-14)	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
Раздел 5 Инвентаризация продуктов, товаров и тары				**4/1**
Тема 5.1 Порядок проведения инвентаризации товаров и тары		**Содержание учебного материала**		**2**
	31-32	Цели и задачи инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Приказ о проведении инвентаризации. Оформление инвентаризационной ведомости. Сличительная ведомость Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности. Договор о материальной ответственности. Учет производства и реализации готовой продукции	Работа с документами 3/ стр. 69-78	2
		Практические занятия		**1**
	33	**Практическое занятие № 18**. Оформление инвентаризационной ведомости, сличительной ведомости	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
		Самостоятельная работа обучающихся		1
		Тематика самостоятельной работы: Ознакомится с проведением инвентаризацией	Работа с бланками	1
Промежуточная аттестация:	**34**	собеседование	Повторить пройденный материал	**1**
Всего часов				**34**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины проходит в учебном кабинете с**оциально-экономических дисциплин.**

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивает доступ 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 Социально-экономических дисциплин**:**

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала
- доступ к сети Интернет

Технические средства обучения:

- микрокалькулятор
- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации, комплекты учебных фильмов;

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- 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 как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общепрофессиональной учебной дисциплины.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана по специальности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучаться параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение собеседования;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: собеседование

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее

педагогическое образование и 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 не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии повар-кондитер) : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2025. — 236 с

2. Костюкова, Е.И. "Основы калькуляции и учета (для профессии повар-кондитер) : учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 176

3. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Академия, 2021. — 160 с.

Дополнительная литература:

4. Бондина, Н.Н. Учет затрат и калькулирование себестоимости / Н.Н. Бондина. - М.: ИНФРА-М, 2018 .- **351** с.

5. Лесных, О.В. Методические рекомендации по учету затрат на производство и калькулированию себестоимости продукции (работ, услуг) на предприятиях хлебопекарной промышленности / О.В. Лесных. - М.: ДеЛи принт, 2007. - **970** с.

6. Макарова, Л.Г. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг). Учебно-практическое пособие / Л.Г. Макарова. - М.: Вузовский учебник, 2018. - **609** с.

7. Петров, А. М. Общественное питание. Учет и калькулирование себестоимости. Учебное пособие / А.М. Петров. - М.: Инфра-М, КУРС, 2016. - 270 с.

8. Просветов, Г. И. Учет затрат и калькулирование себестоимости. Задачи и решения / Г.И.Просветов. - М.: Альфа-пресс, 2009. - 320 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПн.14 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Формируемые умения, знания	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 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	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: собеседование
Умения оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и	правильность и полнота выполнения заданий; точность формулировок и расчетов; соответствие заданным требованиям и регламентам;	Текущий контроль: оценка выполнения практических заданий; защита отчетов по практическим занятиям; оценка

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	~ оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д.	выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: собеседование

Приложение 3
к ОПОП-П по *специальности*
43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных 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 «Общепрофессиональных 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 «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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
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 «Профессиональных модулей»

№	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 «Информационных технологий»

№	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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
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	

[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
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	
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	

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
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	
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,	Мебель	Основное	по технической	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	нерегулируемый			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.	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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	
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,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
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	
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 габаритные размеры не более 697х895х 2028 мм	

№	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	
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	
11	Лампа для карамели с противнем	Оборудование	Основное	по технической документации	
12	Шкаф распашной	Мебель	Основное	размер не менее 80х170х60 см	

№	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	
				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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
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	
9	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
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	
8	Мойка 3-х секционная	Оборудование	Основное	не менее 3 секций,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	
3	Тестоделитель - округлитель	Оборудование	Основное	производительность не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	полуавтоматический			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)	

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	
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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
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	
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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП(в).10 Основы цифровой грамотности ОП(в).11 Основы финансовой грамотности
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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 3

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена 8

3. Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы 6

Приложение 1 Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой, представленных в таблице 1. и демонстрировать результаты освоения образовательной программы

Таблица 1 – Освоенные виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 03. 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	ПМ.03 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
ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 07. Освоение профессии Кондитер	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ВДн.08. Освоение профессии Повар детского питания	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и выпускной квалификационной работы.

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основании приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021г. № 800 и требований установленных в соответствии с ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен включает квалификационные требования, обозначенные ФГОС, а также требования работодателей-партнеров кластера и работодателей, заинтересованных в подготовке кадров.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

2.1. 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.

3. Организация и проведение защиты дипломного проекта

3.1. Дипломный проект(работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется колледжем. Примерная тематика дипломных работ представлена в приложении 1.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта(работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Обучающиеся выполняют дипломный проект (работу) по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Это подтверждается заявлением обучающегося по установленной форме

Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель. Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и рецензентов осуществляется приказом директора колледжа.

3.2. Структура и содержание дипломного проекта.

К основным структурным элементам работы относятся:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- технологическая часть;
- экономическая часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Краткая характеристика содержания работы:

Введение - вступительная часть дипломного проекта содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект и предмет.

Основную часть дипломной работы составляют теоретические и практические разделы.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов разрабатываемого объекта и предмета дипломного проекта (работы). В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме.

Экономическая часть должна содержать описание организации предприятия общественного питания в условиях рынка, расчёт себестоимости предоставляемых услуг, расчёт прибыли и рентабельности работы предприятия (структурного подразделения).

Заключение подводит итог решению тех задач, которые были поставлены в дипломном проекте. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающие новизну и практическую значимость, предложения по использованию полученных результатов.

После заключения размещаются список использованных источников и приложения.

В приложении могут быть отражены схемы и планы проекта.

3.3. Порядок оценки результатов дипломного проекта.

Дипломный проект должен быть выполнен в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения.

Дипломный проект оценивается на основании:

- отзыва руководителя;
- отзыва официального рецензента;
- коллегиального решения Государственной экзаменационной комиссии.
- заключение о соответствии содержания дипломного проекта заявленной теме;
- оценки качества выполнения каждого раздела дипломного проекта;
- оценки степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценки степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
- общей оценку дипломного проекта. Выпускник предоставляет в государственную экзаменационную комиссию дипломный проект, оформленный в соответствии с ГОСТ, на бумажном носителе. Работа, претендующая на отличную оценку, должна соответствовать следующим требованиям:

Содержательные требования:

- Корректно сформулированная тема (проблема).
- Четкое обоснование практической актуальности темы.
- Актуальность должна содержать формулировку проблемной ситуации.
- Введение, соответствующее требованиям к работе.
- Полнота раскрытия заявленной темы и решения поставленных задач.
- Отсутствие прямых заимствований и пространного цитирования.
- Присутствие авторского исследования или/и самостоятельного вторичного анализа.

Формальные требования:

- Структура соответствует требованиям.
- Оформление работы согласно требованиям.
- Список используемых источников, оформленный согласно требованиям.
- Нумерация страниц (на первой странице и странице содержания номер не указывается, но подразумевается).
- Иллюстративный материал (таблицы, рисунки, схемы и т.п.) должны быть оформлены согласно требованиям (иметь названия, нумерацию и т.д.).

3.4. Порядок оценки защиты дипломного проекта.

На защите ГИА выпускники представляют выполненный дипломный проект. Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ГИА выставляется единая оценка. Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную

комиссию. Защита дипломного проекта проводится в аудитории образовательной организации, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад обучающегося, мультимедийную презентацию, экономическое обоснование, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося, выступление руководителя дипломного проекта. Электронная презентация должна представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены: цели и задачи работы, основные этапы её разработки, заданный вид работы, с учетом современных требований и тенденций индустрии красоты, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов работы. Доклад выступающего должен быть составлен в «сжатом» виде, полностью отражать содержание работы, демонстрировать знание профессиональной терминологии. Ответы на дополнительные вопросы должны быть полными и чёткими. Результаты защиты дипломного проекта определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

Приложение 1

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка бизнес-модели предприятия общественного питания.
2. Разработка плана развития кадрового потенциала сотрудников предприятия общественного питания.
3. Разработка эффективного планирования деятельности подчиненного персонала в организациях общественного питания.
4. Решение актуальных проблем правового регулирования деятельности работников общественного питания.
5. Организация работы горячего цеха ресторана на 30 посадочных.
6. Осуществление контроля качества и безопасности пищевых продуктов в организациях общественного питания.
7. Управление трудовыми ресурсами на предприятии общественного питания
8. Разработка бизнес-модели кофейни.
9. Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из заварного теста на примере кондитерского цеха.
10. Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из миндального теста на примере кондитерского цеха.
11. Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных закусок сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана.
12. Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных. десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана.
13. Разработка плана производства по расширению ассортимента изделий из дрожжевого теста на примере пекарско-кондитерского цеха предприятия.
14. Разработка проекта по созданию и организации работы кафе- кондитерской с проведением мастер-классов различного уровня.
15. Совершенствование технологического процесса приготовления горячих блюд для банкета-фуршета на примере ресторана Европейской кухни.
16. Расширение ассортимента горячих блюд рыбного ресторана путём усовершенствования технологического процесса.
17. Расширение ассортимента горячих блюд мясного ресторана, с учётом современных тенденций в кулинарии.
18. Разработка предложений по расширению ассортимента блюд Европейской кухни для ресторана, реализующего бизнес-ланчи.
19. Анализ и организация технологического процесса приготовления соусов для горячих блюд, с учётом совместимости продуктов.
20. Анализ и организация технологического процесса приготовления горячих блюд для проведения банкета с частичным обслуживанием, с учётом современных тенденций кулинарии.
21. Разработка мероприятий по совершенствованию приготовления блюд и создание новых концепций в бургерной.
22. Разработка ассортимента горячих блюд и совершенствование организации процессов приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с восточной кухней.

23. Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд для гриль - бара, с учётом современных тенденций.

24. Разработка мероприятий по совершенствованию работы структурного подразделения предприятия быстрого питания.

25. Организация работы кондитерского цеха.

26. Организация работы холодного цеха ресторана на 50 посадочных мест.

27. Разработка ассортимента кондитерских изделий и совершенствование процессов приготовления кондитерских изделий предприятия.

28. Разработка мероприятий по совершенствованию работы структурного подразделения в бургерной.

29. Разработка мероприятий по совершенствованию приготовления блюд и создание новых концепций пиццерии.

30. Разработка мероприятий по совершенствованию изготовления выпечных изделий на предприятии по приготовлению кондитерских и хлебобулочных

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ~ 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	Наименование компетенций

компетенция	
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 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 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	Функциональные обязанности по

со штатным расписанием колледжа)	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 специальности, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2026-2027, 2027-2028, 2028-2029учебный год

Календарный план воспитательной работы по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является приложением к рабочей программе воспитания по данной специальности и отражает формы, виды и содержание деятельности с учетом особенностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.	Проведение практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности	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 специальности – мое будущее»	3	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»	3курс	апрель	Мастера производственного обучения
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Размещение, поддержание, обновление на территории ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	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.	2-3курсы	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»	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	1-3 курс	По графику в течении	Заместитель директора по УВР, классные

	терроризме; по электробезопасности.		учебного года	руководители, мастера 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	1-3курс	февраль	Педагоги ЦК

	на практике»			
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
1**0. 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	3-3 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 специальности:

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.