



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Ревдинский многопрофильный техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «РМТ»



протокол № 9 от 28.08.2023 г.

приказ № 98-од от 31.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
Ассоциация кулинаров и рестораторов
Свердловской области»



А.С. Пономарев

2023 год

Лист согласования
основных профессиональных образовательных программ «Профессионалитет»
с работодателем

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

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

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

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

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



Т.Г.Клишина

Содержание

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего

профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

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

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общие виды деятельности:

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;

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;

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;

Выполнение работ по профессии Повар;

Выполнение работ по профессии Официант.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: 5616 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу 3г.8 мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте

	применительно к различным контекстам	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Планировать и		Умения:

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Зо 04.02	основы проектной деятельности
			Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
			Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных

	документацией на государственном и иностранном языках		высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.05	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенций	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих		Навыки:
		Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их

			квалификацией
		У 1.1.05	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
		У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.07	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
		У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки

			рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		3 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		3 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		3 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		3 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и

			гигиены
		З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 1.1.11	правила утилизации отходов
		З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		Навыки:
		Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья,

			продуктов и материалов с учетом нормативов
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких

			видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		3 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		3 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		3 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		3 1.2.05	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
		3 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		Навыки:
		Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:

		У 1.3.01	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
		У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении ручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов

			перед комплектованием, упаковкой на вынос
		У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения

			потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов
		З 1.3.08	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:
		Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
			Умения:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.02	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
		У 1.4.03	соблюдать баланс

			жировых и вкусовых компонентов
		У 1.4.04	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
		У 1.4.05	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.07	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
			Знания:
		З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,

			материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 1.4.03	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)
		3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
		3 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее

			результатам
		З 1.4.09	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:
		Н 2.1.01	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
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	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:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и

			регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	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
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	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
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.02	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
		3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 2.1.05	способы и формы

			инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.07	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.11	правила утилизации отходов
		3 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 2.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2		Навыки:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.02	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
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

			особенностями заказа, сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.2.07	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.
		У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование,

			оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов
		У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов
		У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.2.19	консультировать потребителей
		У 2.2.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента

		3 2.2.04	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
		3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		3 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.01	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
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.3.08	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.
		У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.3.16	контролировать

			температуру подачи соусов
		У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов
		У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи
		У 2.3.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.21	консультировать потребителей
		У 2.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов

		3 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых

			продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента
		3 2.3.20	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		3 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
		3 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		Н 2.4.01	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:
		У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и

	потребителей, видов и форм обслуживания		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
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.05	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
		У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для

			приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.09	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.
		У 2.4.10	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
		У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество

			органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

		У 2.4.21	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		У 2.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.4.23	консультировать потребителей
		У 2.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.4.01	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
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.4.04	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
		З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и

			производственного инвентаря
		3 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		3 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		3 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.4.12	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:
		Н 2.5.01	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:
		У 2.5.01	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
		У 2.5.02	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.5.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.5.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные

			методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.5.07	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.
		У 2.5.08	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
		У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.5.13	организовывать,

			контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.14	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.5.15	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.16	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.18	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.5.20	консультировать потребителей
		У 2.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.01	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
		3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.5.11	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
		3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

		З 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.5.24	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:
		Н 2.6.01	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:
		У 2.6.01	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
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.6.03	контролировать,

			осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.6.09	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.
		У 2.6.10	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
		У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.16	организовывать,

			контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.6.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.22	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.6.24	консультировать потребителей
		У 2.6.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	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
		3 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.6.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.6.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.6.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.6.11	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
		3 2.6.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.6.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.6.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
		3 2.6.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.19	температура подачи

			горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.6.24	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:
		Н 2.7.01	выполнения приготовления, 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:
		У 2.7.01	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

		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	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.
		У 2.7.10	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
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать,

			размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.21	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.7.23	консультировать потребителей
		У 2.7.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,

			оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		3 2.7.01	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
		3 2.7.02	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
		3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.7.09	ассортимент вкусовых

			добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.7.11	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
		3 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы,

			дичи, кролика для подачи
		3 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.23	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя
		3 2.7.24	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:
		Н 2.8.01	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
		Н 2.8.02	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
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
			Умения:
		У 2.8.01	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
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.06	проводить проработку новой или

			адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 2.8.10	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.11	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.03	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)
		3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		3 2.8.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 2.8.08	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
			Навыки:
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,	Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умения:
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 3.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 3.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных

			блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 3.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 3.1.06	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.07	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
		У 3.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.09	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
		У 3.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.11	контролировать,

			осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		3 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		3 3.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		3 3.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 3.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 3.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 3.1.11	правила утилизации непищевых отходов
		3 3.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 3.1.12	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		У 3.2.02	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
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.2.08	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.
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов

			обслуживания
		У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
		У 3.2.16	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		У 3.2.18	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У 3.2.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.2.20	консультировать потребителей;
		У 3.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству,

			принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.2.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 3.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		3 3.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.2.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		3 3.2.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.2.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.2.11	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.13	способы оптимизации

			процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.2.14	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		3 3.2.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.2.16	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.17	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.18	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		3 3.2.21	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		Навыки:
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		обслуживания
			Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента

		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	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.
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи салатов
		У 3.3.18	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов
		У 3.3.20	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
		У 3.3.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.3.22	консультировать потребителей
		У 3.3.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания
		3 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		3 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		3 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		3 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических

			операций
		3 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		3 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента
		3 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		3 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		3 3.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 3.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое		Навыки:	
	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации	

	оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.4.01	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
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

			особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.4.09	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.
		У 3.4.10	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
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок
		У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим

			способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок
		У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
		У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.4.23	консультировать потребителей
		У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,

			оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		3 3.4.01	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
		3 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		3 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		3 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации

			технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		3 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.19	температура подачи

			канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		З 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		З 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.4.24	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:
		Н 3.5.01	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:
		У 3.5.01	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
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в

			соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.09	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.
		У 3.5.10	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
		У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.15	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
		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.5.18	контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.19	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.21	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.22	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.5.24	консультировать потребителей
		У 3.5.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготoвление, 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
		3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря

		3 3.5.11	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
		3 3.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.5.13	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.5.16	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 3.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		3 3.5.18	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

		З 3.5.19	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.5.23	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:
		Н 3.6.01	выполнения приготовления, 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:
		У 3.6.01	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
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	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.
		У 3.6.10	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
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые

			блюда для организации хранения
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.6.18	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.19	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.21	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.6.23	консультировать потребителей
		У 3.6.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.6.01	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
		3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования

		3 3.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.6.10	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
		3 3.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов,

			контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.6.23	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:
		Н 3.7.01	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
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том

			числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.01	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
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления

			корректировки рецептуры
		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.02	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)
		3 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 3.7.04	правила организации проработки рецептур
		3 3.7.05	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.7.06	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 3.7.07	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:
		Н 4.1.01	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
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и

			регламентами
		Н 4.1.03	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:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 4.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 4.1.06	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.07	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
		У 4.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.09	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
		У 4.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 4.1.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с

			инструкциями и регламентами
		3 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 4.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		3 4.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 4.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих

			средств
		З 4.1.11	правила утилизации непищевых отходов
		З 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 4.1.13	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:
		Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными

			ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.2.09	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.
		У 4.2.10	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
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		У 4.2.13	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.2.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов
		У 4.2.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.2.18	контролировать температуру подачи холодных десертов
		У 4.2.19	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к

			безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.22	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		У 4.2.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.2.24	консультировать потребителей
		У 4.2.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.2.04	характеристика

			региональных видов сырья, продуктов
		3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного

			ассортимента
		3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.21	правила общения с потребителями
		3 4.2.22	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		3 4.2.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 4.2.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое		Навыки:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации

	оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			Умения:
		У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.3.08	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.
		У 4.3.09	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
		У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.3.14	предупреждать в процессе

			приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
		У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов
		У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.3.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов
		У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи
		У 4.3.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче

		У 4.3.24	консультировать потребителей
		У 4.3.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
			Знания:
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		З 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.3.08	ассортимент вкусовых

			добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска

			на вынос
		З 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		З 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.19	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.3.22	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:
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в

			соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
		У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.08	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.
		У 4.4.09	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
		У 4.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.4.11	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.12	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		У 4.4.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.4.16	контролировать температуру подачи холодных напитков

		У 4.4.17	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.4.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.4.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.4.20	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.21	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.4.23	консультировать потребителей
		У 4.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков

			сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.12	современные, инновационные методы

			приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		З 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.4.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5		Навыки:
	Осуществлять	Н 4.5.01	выполнения

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
		У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

			особенностями заказа, сезонностью
		У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.5.09	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.
		У 4.5.10	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
		У 4.5.11	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		У 4.5.13	оценивать качество органолептическим

			способом
		У 4.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		У 4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков
		У 4.5.18	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У 4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи

		У 4.5.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.5.24	консультировать потребителей
		У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.01	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
		З 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		З 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты

			их использования
		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента

		З 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.5.19	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:
		Н 4.6.01	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
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.01	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
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с

			учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную

			документацию) руководству
		У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	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
		З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.03	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)
		З 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		З 4.6.05	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.06	правила оформления

			актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 4.6.07	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:
		Н 5.1.01	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
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов
			составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.03	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 5.1.04	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У 5.1.06	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У 5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями

			инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
		З 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		З 5.1.06	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
		3 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.12	правила утилизации отходов
		3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 5.1.14	виды, назначение правила

			эксплуатации оборудования для упаковки
		З 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Навыки:
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.07	осуществлять

			взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.2.14	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
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный

			инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		3 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		3 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		3 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.2.07	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:
		Н 5.3.01	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:
		У 5.3.01	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
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание,

			отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.3.14	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
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.20	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
		У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и

			праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.30	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:
		З 5.3.01	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
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и

			праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4		Навыки:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.4.07	осуществлять

			взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.4.14	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
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.20	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
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления

			мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для

			транспортирования
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.30	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:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении

			мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.4.07	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
		3 5.4.08	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:
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

			пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.5.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.5.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.5.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

		У 5.5.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.5.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.5.14	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
		У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим

			процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.20	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
		У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.30	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:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления,

			подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос

			мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.11	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:
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
			Знания:
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептов

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		3 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 5.6.06	правила организации проработки рецептур
		3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 5.6.09	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		Навыки:
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		обслуживания
		Н 6.1.02	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
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	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
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области

			ассортиментной политики
		3 6.1.03	классификация организаций питания
		3 6.1.04	стиль ресторанного меню
		3 6.1.05	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		3 6.1.06	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		3 6.1.07	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		3 6.1.08	основные типы меню, применяемые в настоящее время
		3 6.1.09	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
		3 6.1.10	сезонность кухни и ресторанного меню
		3 6.1.11	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		3 6.1.12	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		3 6.1.13	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		3 6.1.14	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания

		З 6.1.15	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		З 6.1.16	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		З 6.1.17	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 6.1.18	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 6.1.19	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:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	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
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.03	управлять конфликтными

			ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
		З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды
		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.08	личные обязанности и

			ответственность бригадира на производстве
		3 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		3 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		3 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		3 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		3 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		3 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
		Н 6.3.03	проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и

			ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
		У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при и хранении
		З 6.3.04	сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		З 6.3.05	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		З 6.3.06	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов

			(человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		3 6.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		3 6.3.08	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		3 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		3 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		3 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		3 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:
		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	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
		З 6.4.03	отраслевые стандарты
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка

			ресторана
		3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала
		3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		3 6.4.07	структуру организации питания
		3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
		3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
		3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
		3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
		3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления

			продукции и напитков собственного производства
		З 6.4.18	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:
		Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			Умения:
		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования
		У 6.5.03	составлять программу обучения
		У 6.5.04	оценивать результаты обучения
		У 6.5.05	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
		У 6.5.06	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
		У 6.5.07	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:
		З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
		З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
		З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
		З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
		З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		З 6.5.08	правила составления программ обучения
		З 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала
		З 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности
		З 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		З 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного

			профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		3 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы		Навыки:
		Н 7.1.01	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		Н 7.1.02	хранения подготовленных полуфабрикатов
			Умения:
		У 7.1.01	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		У 7.1.02	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		3 7.1.01	ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для

			простых и основных блюд;
		3 7.1.02	виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		3 7.1.03	виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		3 7.1.04	основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
		3 7.1.05	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
		3 7.1.06	методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		3 7.1.07	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
		3 7.1.08	способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		3 7.1.09	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
		3 7.1.10	требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы,

			мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
	ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы		Навыки:
		Н 7.2.01	приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.2.02	сервировки и оформления супов;
		Н 7.2.03	хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.2.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;
		У 7.2.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении супов;
		У 7.2.03	оценивать качество и безопасность готовых супов;
		У 7.2.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.2.01	ассортимент супов;
		З 7.2.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов;
		З 7.2.03	основные критерии оценки качества готовых супов;

		3 7.2.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
		3 7.2.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов;
		3 7.2.06	технологии приготовления супов;
		3 7.2.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов;
		3 7.2.08	методы сервировки и подачи супов;
		3 7.2.09	варианты оформления простых и основных супов;
		3 7.2.10	температуру подачи простых и основных супов;
		3 7.2.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы		Навыки:
		Н 7.3.01	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.3.02	сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;
		Н 7.3.03	хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.3.01	выбирать и безопасно

			пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов;
		У 7.3.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов;
		У 7.3.03	оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов;
		У 7.3.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.3.01	ассортимент основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.03	основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов;

		3 7.3.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		3 7.3.06	технологии приготовления основных горячих и холодных соусов;
		3 7.3.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов;
		3 7.3.08	методы сервировки и подачи супов;
		3 7.3.09	варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов;
		3 7.3.10	температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов;
		3 7.3.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		3 7.3.12	правила подбора соусов к различным группам блюд
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		Навыки:
		Н 7.4.01	приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.4.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

			изделий;
		Н 7.4.03	хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.4.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 7.4.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 7.4.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 7.4.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.4.01	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

			изделий;
		3 7.4.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.06	технологии приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.08	методы сервировки и

			подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.09	варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.10	температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		З 7.4.12	правила подбора гарниров к различным группам блюд
	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы		Навыки:
		Н 7.5.01	приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.5.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы;
		Н 7.5.03	хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.5.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и

			основных блюд из рыбы;
		У 7.5.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы;
		У 7.5.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы;
		У 7.5.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.5.01	ассортимент простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.06	технологии приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.07	органолептические

			способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.09	варианты оформления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.10	температуру подачи простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.12	технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде;
		З 7.5.13	правила порционирования рыбных блюд
	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса		Навыки:
		Н 7.6.01	приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.6.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса;
		Н 7.6.03	хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.6.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса;
		У 7.6.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса;
		У 7.6.03	оценивать качество и

			безопасность готовых простых и основных блюд из мяса;
		У 7.6.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.6.01	ассортимент простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.06	технологии приготовления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса;

		3 7.6.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса;
		3 7.6.09	варианты оформления простых и основных блюд из мяса;
		3 7.6.10	температуру подачи простых и основных блюд из мяса;
		3 7.6.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса;
		3 7.6.12	технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде;
		3 7.6.13	правила порционирования мясных блюд
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы		Навыки:
		Н 7.7.01	приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.7.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		Н 7.7.03	хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.7.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы;
		У 7.7.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы;
		У 7.7.03	оценивать качество и безопасность готовых

			простых и основных блюд из домашней птицы;
		У 7.7.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.7.01	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.06	технологии приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.07	органолептические способы определения

			степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.09	варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.10	температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.12	технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде;
		З 7.7.13	правила порционирования птицы
	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога		Навыки:
		Н 7.8.01	приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.8.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		Н 7.8.03	хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.8.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога;
		У 7.8.02	выбирать температурный

			режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога;
		У 7.8.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		У 7.8.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.8.01	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.06	технологии приготовления простых и

			основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.09	варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.10	температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
	ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	Н 7.9.01	приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.9.02	сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		Н 7.9.03	хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.9.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок;
		У 7.9.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд

			и закусок;
		У 7.9.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		У 7.9.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.9.01	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.06	технологии приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;

		3 7.9.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.08	методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.09	варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.10	температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак. ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Курс изучения
	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины	1476	700	
ООД.01	Русский язык	90	18	1
ООД.02	Литература	162	58	1-2
ООД.03	История	121	26	1
ООД.04	Обществознание	82	42	1
ООД.05	География	78	26	1
ООД.06	Иностранный язык	168	156	1
ООД.07	Математика	162	60	1
ООД.08	Информатика	117	68	1
ООД.09	Физическая культура	82	78	1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	78	12	1
ООД.11	Физика	78	32	1
ООД.12	Химия	112	56	1
ООД.13	Биология	50	18	1
ООД.14	Введение в отрасль	51	24	1
ООД.15	Индивидуальный проект	45	26	1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	348	246	2,3,4
ОГСЭ.01	Основы философии	32	0	3
ОГСЭ.02	История	32	0	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	84	82	2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	150	2,3,4
ОГСЭ.05	Психология общения	36	14	4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	154	72	2
ЕН.01	Химия	122	58	2

ЕН.02	Экологические основы природопользования	32	14	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	534	230	2,3,4
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	82	30	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	82	32	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	52	14	2
ОП.04	Организация обслуживания	36	18	4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	96	42	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	8	4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	32	4
ОП.08	Охрана труда	32	8	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	46	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	2224	1536	2,3,4
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	230	164	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34	8	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	12	2
ПП. 01	Производственная практика	144	144	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	394	264	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	6	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	164	78	3
ПП 02	Производственная практика	180	180	3
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	248	178	3

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	10	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	24	3
ПП 03	Производственная практика	144	144	3
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	210	134	4
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	10	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	54	16	4
ПП 04	Производственная практика	108	108	4
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	246	176	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	12	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	20	3
ПП 05	Производственная практика	144	144	3
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	234	138	3,4

	Промежуточная аттестация по ПМ	12		4
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	150	66	3,4
ПП 06	Производственная практика	72	72	4
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	662	482	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК 07.01	Приготовление простой и основной кулинарной продукции	290	122	2
УП 07	Учебная практика	144	144	2
ПП 07	Производственная практика	216	216	2
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	520	286	3
ОП.10	Предпринимательская деятельность	42	20	4
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	20	3
ОП.12	Социальное питание	42	20	2
ОП.13	Метрология и стандартизация	54	28	3
ОП.14	Технология трудоустройства	54	20	4
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	20	4
ОП.16	Национальная кухня	54	32	4
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	192	126	3
	Промежуточная аттестация	12		3
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	72	36	3
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	36	18	3
ПП.08	Производственная практика	72	72	3
	Преддипломная практика	144	144	4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		4
Объем образовательной программы		5616	3214	
Срок обучения		3г.8 мес.		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
1	ОГСЭ.05 Психология общения	4	Включены темы по индивидуальной стратегии развития
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
2	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	По запросу работодателя, в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
	П.00 Профессиональный цикл		
3	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
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	58	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
5	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	36	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
6	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	34	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
7	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	30	По запросу работодателя. Добавлены темы по организации работы производственных структурных подразделений, занимающихся выпуском продукции общественного питания на предприятиях различных типов, специализаций.
8	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	326	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании. Увеличена производственная практика на 72 часа.
	Дополнительный профессиональный блок		
9	ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
10	ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	По запросу работодателя для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
11	ОП.12 Социальное питание	42	По запросу работодателя
12	ОП.13 Метрология и стандартизация	54	По запросу работодателя, для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции.
13	ОП.14 Технология трудоустройства	54	По запросу работодателя для формирования индивидуальной стратегии развития
14	ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	По запросу работодателя, для владения навыками калькуляции продукции общественного питания
15	ОП.16 Национальная кухня	54	По запросу работодателя
16	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	192	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа.
	Итого по дополнительному профессиональному	520	

	блоку		
18	Преддипломная практика	144	Проверка готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению дипломной работы, апробацию основных положений дипломной работы
Итого		1188	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	4	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Ответственный от предприятия о участку выполняемой работы
2	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду	02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	180	5-6	Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех	Ответственный от предприятия о участку выполняемой

	- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, горячих соусов горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				работы
3	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных соусов, заправок, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных	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	144	5	Холодный цех Доготовочный цех	Ответственны й соответственн о участку выполняемой работы

	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
4	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требований к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 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	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	108	7	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
5	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	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	144	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	изделий - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей						
6	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	7-8	Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственн о участку выполняемой работы
7	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду	07	Выполнение работ по профессии Повар	360	3-4	Овощной цех Мясной цех Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех	Ответственный соответственн о участку выполняемой

	- Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы - Готовить основные горячие и холодные супы - Готовить основные горячие и холодные соусы - Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Готовить простые и основные блюда из рыбы - Готовить простые и основные блюда из мяса - Готовить простые и основные блюда из домашней птицы - Готовить простые и основные блюда из яиц, творога - Готовить простые и основные холодные блюда и закуски - Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки - Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия					Догоготовочный цех	работы
8	- Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии - Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. - Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. - Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через	08	Выполнение работ по профессии Официант	72	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный и соответственн о участку выполняемой работы

	автоматизированную систему iiko – Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. – Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице. – Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана. – Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko – Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе – брейков. – Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра. – Выполнение видов расчетов с потребителями – Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены						

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

График учебного процесса по неделям

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						ая аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	0	0	11	52
2 курс	25	900	12	432	13	468	2	14	0	11	52
3 курс	25	900	12,5	450	12,5	450	2	15	0	10	52
4 курс	15	540	11	396	4	144	2	9	6	2	34
итого	X	X	X	X	X	X	8	37	6	34	190

уч.час.	5112
ПА	288
ГИА	216
Итог	5616

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	2736	1188	216
нед	76	33	6

Обозначения:

**Модули и дисциплины (обязательная часть)**

Промежуточная аттестация



Каникулы



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Государственная итоговая аттестация



Практики

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Социально-экономических дисциплин

Основ калькуляции и учета

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда/географии

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Маркетинга/Предпринимательской деятельности
 Технологии кулинарного и кондитерского производства
 Экологических основ природопользования/Микробиологии
 Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана;
 Контроля качества и безопасности продукции общественного питания
 Учебный кондитерский цех
 Информационных технологий в профессиональной деятельности

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
 Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

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

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

1	Дидактические материалы	

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска маркерная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	Стандартный
2	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
3	Стеллаж для книг	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические материалы	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
6	Стул ученический	Стандартный
7	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
8	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Гастрономическая машина МТР-300А	По технической документации
3	Хлеборезка	По технической документации

4	Мясорубка	По технической документации
5	Овощерезка в комплекте с ножами	По технической документации
6	Привод универсальный с насадками	По технической документации
7	Мармит	По технической документации
8	Кофемолка МИК	По технической документации
9	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Модель тестомесильной машинки	По технической документации
2	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	По технической документации

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
4	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
	Тумба	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Основ калькуляции и учета»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный

Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для хранения наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда/географии»

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

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

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

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

Кабинет «Маркетинга/Предпринимательской деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный

6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Стандартный
2	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Плакаты, схемы	

Кабинет «Экологических основ природопользования/Микробиологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Скамейка ученическая	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
7	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

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

		документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Плакатница	

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта ученическая	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	стул с мягким сидением	Стандартный
5	доска маркерная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	шкафы встроенные с антресолю	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

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

«Библиотека»

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

«Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кресло п/мягкое	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный

3	стол тумбовый	Стандартный
4	стол на металлокаркасе	Стандартный
5	полка выставочная застекленная	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	5 шт, с выходом в интернет
Дополнительное оборудование		
1	наглядные пособия (плакаты)	

«Актный зал»

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

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стул	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для столовой посуды	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Видеокамера	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
3	Ноутбук с возможностью демонстрации обучающего	По технической

	материала в других кабинетах	документации
Дополнительное оборудование		
1	Локальная сеть	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	весы электронные	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	СВЧ печь	По технической документации
4	плита индукционная 2-ух конфорочная	По технической документации
5	Фритюрница	По технической документации
6	электрогриль (жарочная поверхность)	По технической документации
7	плита индукционная WOK	По технической документации
8	Блинница	По технической документации
9	шкаф холодильный	По технической документации
10	шкаф морозильный	По технической документации
11	шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	По технической документации
12	Льдогенератор	По технической документации
13	планетарный миксер	По технической документации
14	блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	По технической документации
15	Мясорубка	По технической документации
16	Овощерезка	По технической документации
17	Слайсер	По технической документации
18	Куттер	По технической документации
19	миксер для молочных коктейлей	По технической документации
20	соковыжималки (универсальная)	По технической документации
21	машина для вакуумной упаковки	По технической документации
22	кофемашина с капучинатором	По технической документации

		документации
23	Кофемолка	По технической документации
24	газовая горелка (для карамелизации)	По технической документации
25	набор инструментов для карвинга	По технической документации
26	Нитраттестер	По технической документации
27	Овоскоп	По технической документации
28	машина посудомоечная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	стол производственный рабочий, нерж.сталь	По технической документации
2	стол производственный с моечной ванной	По технической документации
3	стеллаж передвижной	По технической документации
4	моечная ванна двухсекционная	По технической документации

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	обеденный стол	Стандартный
4	производственный стол с деревянным покрытием	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	шкаф для столовой посуды	По технической документации
2	производственный стол нерж сталь	По технической документации
3	стеллаж передвижной	По технической документации
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Видеокамера	По технической документации
	Проектор	По технической документации
	ноутбук с возможностью демонстрации обучающего материала в другие кабинеты	По технической документации
Дополнительное оборудование		
	локальная сеть	

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы электронные	По технической документации
2	конвекционная печь	По технической документации
3	расстоечный шкаф	По технической документации
4	СВЧ печь	По технической документации
5	подовая печь (для пиццы)	По технической документации
6	плита электрическая 2-ух конфорочная	По технической документации
7	шкаф холодильный	По технической документации
8	шкаф морозильный	По технической документации
9	шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	По технической документации
10	Льдогенератор	По технической документации
11	фризер для мороженого	По технической документации
12	пресс для пиццы	По технической документации
13	тестораскаточная машина (настольная)	По технической документации
14	планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	По технической документации
15	тестомесильная машина (настольная)	По технической документации
16	миксер (погружной)	По технической документации
17	Мясорубка	По технической документации
18	Куттер	По технической документации
19	соковыжималка (универсальная)	По технической документации
20	лампа для карамели	По технической документации
21	газовая горелка (для карамелизации)	По технической документации
22	сифон для сливок	По технической документации
23	машина для вакуумной упаковки	По технической документации

24	холодильный стол с мраморной столешницей	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	термометр инфракрасный	По технической документации
2	термометр со щупом	По технической документации
3	Овоскоп	По технической документации
4	производственный стол с моечной ванной	По технической документации
5	моечная ванна	По технической документации

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стеллаж металлический 7 полок	Нагрузка на полку 150 кг; высота 2500 мм; ширина 1000 мм; глубина 600 мм
2	Стол металлический	Длина не более 2000 мм; высота не более 600 мм
3	Стул лаборантский на роликах	высота не более 550 мм;
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Высота не более 900; Длина не более 1200; количество розеток не более трёх
5	Табурет лабораторный на опорах	Высота не более 600
Дополнительное оборудование		
6	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
7	Шкаф для одежды	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
8	Тумба подкатная высокая	Высота не более 830 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
9	Стол письменный	Высота не более 900 мм; Длина не более 1800 мм
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
10	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный

		Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
11	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 16"; ОЗУ не менее 8 Гб; интрефейсы Wi-Fi Bluetooth, выходы USB, HDMI
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
12	Шкаф вытяжной	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050,столешица нержавеющая сталь
13	Печь сушильная	Рабочая температура от +50°C до +200°C; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В
14	Печь муфельная	Температура в рабочем пространстве 1100 °C; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В
15	Аналитические весы	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г
16	Центрифуга	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь;

		Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Brix: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$; Минимальная индикация Brix: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 C; Плотность 1000-1040 кг/м ³
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° C до 40° C
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Иономер	Диапазон значений рNO ₃ от 0,3 до 4,3; Диапазон значений C(NO ₃) 10 ⁻⁴ до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для

		электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм ² /с ² от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической температуры; возможность подключения внешнего термодатчика
Дополнительное оборудование		
31	Стол для весов	Столешница - гранит. Высота не более 900мм; ширина не более 600 мм
32	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
33	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
34	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм;

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

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	высота не более 800, длина не более 1200
2	Стул ученический	Регулируется по высоте 5-7 групп роста
3	Стол преподавателя	Цвет столешницы - белый; высота не более 800 мм; Длина не более 1200 мм
4	Кресло преподавателя на роликах	Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
5	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
6	Моноблок	"Диагональ экрана - Не

		менее 23.8" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
7	Программное обеспечение	профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли. Специализированная система ERP-класса, предназначенная для автоматизации ресторанного бизнеса Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность
Дополнительное оборудование		
8	Коммутатор	"Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие Количество портов - не менее 28 Реестр Минпромторга - Наличие"
9	Система гарантированного питания (ИБП)	"Входное напряжение - Не менее 120 В Входной коэффициент мощности - Не менее 0,99 Номинальная выходная мощность - Не менее 10кВА КПД - Не менее 93 % SNMP- модуль - Наличие Аккумуляторные Батареи - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
10	МФУ	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир -

		наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Дополнительное оборудование		
11	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях предприятий питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

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

Наименование рабочего места, участка «Холодный и горячий цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	холодильный шкаф бытовой	По технической документации
2	шкаф среднетемпературный, нерж сталь	По технической документации
3	шкаф низкотемпературный	По технической документации
4	пароконвектомат	По технической документации

5	стол производственный, нерж сталь	По технической документации
6	плита 2-ух конфорочная напольная	По технической документации
7	Плита ИК 2-ух конфорочная	По технической документации
8	поверхность жарочная	По технической документации
9	весы порционные	По технической документации
10	блендер	По технической документации
11	машина вакуумная	По технической документации
12	мясорубка	По технической документации
13	плита индукционная 1-но конфорочная настольная	По технической документации
14	машина тестомесильная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	подиум с рабочей поверхностью и встроенным моечными ваннами	По технической документации
2	ванна моечная 2-ух секционная	По технической документации
3	нейтральная вставка, нержавеющей сталь	По технической документации

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	«1С:Предприятие». Типовая конфигурация программы по автоматизации оперативного учета предприятия	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности,	15
2	Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10 Предпринимательская деятельность, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	30
3	Программа по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция,	15
4	Электронная библиотечная система «Юрайт»	Все дисциплины	неограничено

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

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

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	41,99

2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий	4,67
4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	4,87
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,21
11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с	18,12

	трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	106,41

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

7.2. Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

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

Матрица компетенций выпускника
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»						
		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	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	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	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
33.011 Профессиональный стандарт «Повар»								
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	ПК 1.1						
	ТФ А/02.3	ПК 1.2 ПК 1.3						ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8 ПК 7.9 ПК 7.10

								ПК 7.11
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1			ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8 ПК 7.9 ПК 7.10 ПК 7.11
	ТФ В/02.4	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6			
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5		ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1		ПК 6.1 ПК 6.2	
	ТФ С/02.5		ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6		ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	ТФ С/03.5						ПК 6.4 ПК 6.5	
33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»								
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и	ТФ А/01.3					ПК 5.1		
	ТФ А/02.3					ПК 5.2 ПК 5.3		

шоколадной продукции под руководством кондитера						ПК 5.4 ПК 5.5		
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					ПК 5.1	ПК 6.2	
	ТФ В/02.4					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	ПК 6.1	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5						ПК 6.1 ПК 6.2	
	ТФ С/02.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	ТФ С/03.5						ПК 6.4 ПК 6.5	

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

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, 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; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
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 приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 230

в том числе в форме практической подготовки 164 часов

Из них на освоение МДК 74 часов

в том числе самостоятельная работа 2 часа

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 144 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональ ных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 1.1, 1.4 ОК 01-10, 11	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	106	80	34	8	-		2	-	72
ПК 1.2, 1.3 ОК 01- 10, 11	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	112	84	40	12	-	2	2	-	72
	Учебная практика	0	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	144	-	-	-	-	-	-	-	144
	Промежуточная аттестация	12	-	-	-	-	-			
	Всего:	230	164	68	20		2	4	-	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатории «учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные с п. 6.1.2.3 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

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

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

		цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный
8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный

		контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °C; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оC; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16

		кг
19	Соковыжималка для citrusовых	Соковыжималка для citrusовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
21	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).

27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
30	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съемный нож Управление ручное
31	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше

33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостейОбъем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
38	Стол производственный	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющей сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440

		шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500x500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200x600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В,

		С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
46	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2.1. Основные печатные издания

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

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

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

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- 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
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 том числе 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 рецептов, составления заявок на продукты; - Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 394

в том числе в форме практической подготовки 236 часов

Из них на освоение МДК 198 часов

в том числе самостоятельная работа 8 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 180 часов

В том числе курсовая работа 16 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 2.1–2.3 ОК 01– ОК 11	Раздел 1 МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	110	78	38	6		4	6	-	72
ПК 5.4. -5.8 ОК 01– ОК 11	Раздел 2 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	272	170	164	62	16	4	6	-	108
	Учебная практика	-	-						-	
	Производственная практика	180	-							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	394	236	202	56	16	8	12	-	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. 266
7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079–01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
15. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
16. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с.
17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. 166

20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
22. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2018 – 373 с.
23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
25. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.
32. 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.
33. 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.
34. 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.

3.2.2. 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. 167
2. 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. — СанктПетербург : 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.

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

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

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

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.3 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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
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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 248

в том числе в форме практической подготовки 178 часа

Из них на освоение МДК 88 часа

в том числе самостоятельная работа 8 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 1-11	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	46	36	10	-	4	6	-	36
ПК 3.2 – 3.7 ОК 1-11	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	164	132	52	24	-	4	6	-	108
	Учебная практика	0	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	144	-	-	-	-	-	-	-	144
	Промежуточная аттестация	12	-							
	Всего:	248	178	88	34	-	8	12	-	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатории «учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные с п. 6.1.2.3 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
47	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
48	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
49	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не

		менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
50	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
51	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Габариты: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
52	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин.

		Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -18оС. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60х40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800х860х900 мм.
53	Термометр инфракрасный	инфракрасный
54	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
55	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
56	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
57	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
58	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
59	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
60	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
61	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
62	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182х360х498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный

		контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.;Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130х130х135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
63	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281х210х165, объем чаши 2,9 л.
64	Дегидратор	Дегидратор, 521х438х432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370х385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг

65	Соковыжималка для цитрусовых	Соковыжималка для цитрусовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
66	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
67	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
68	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
69	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
70	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
71	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
72	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
73	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.
74	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и

		выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
75	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
76	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съемный нож Управление ручное
77	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
78	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
79	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра.

		Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
80	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
81	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
82	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
83	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
84	Стол производственный	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
85	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс.

		диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
86	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
87	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
88	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
89	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
90	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
91	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
92	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.4 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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 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
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 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 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 210ч.

в том числе в форме практической подготовки - 134ч.

Из них на освоение МДК - 90ч.

в том числе самостоятельная работа – 6ч.

практики, в том числе учебная -

производственная – 108ч.

Промежуточная аттестация – 12ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 4.1 ОК 01 - 11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	46	36	10	-	2	2	-	36
ПК 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 ОК 01 - 11	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	126	88	54	16	-	4	4	-	72
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 ОК 01 - 11	Производственная практика	108	-			-				108
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	210	134	90	30	-	6	6	-	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

		менее 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
8	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
9	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
10	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
11	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
12	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
13	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1400*700*850
14	Стол производственный	полностью нерж сталь,

		внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт
15	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
16	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1800*700*850
17	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу обвязка с 3-ех сторон, нерж сталь, 1000*750*850
18	Мукопросеиватель	вибрационный, объем бункера 40л,производительность 150 кг/сут, 0,18кВт/380В
19	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	габариты 500*800*350
20	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	настольное исполнение, столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2 мм, корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В. Толщина стеклокерамики 6мм. 9 уровней
21	Пароконвекционная печь	10 уровней 600*400, пароувлажнение, электронная панель управления, максимальная температура 260 град.С
22	Расстоечный шкаф	12 уровней 600*400, автономная работа
23	Печь для пиццы на дровах	диапазон рабочих температур от 90 до 500 С.Толщина подовых плит 5 см, подовые плиты сменные, Толщина стенок печи с теплоизоляцией 20 см, 4 слоя теплоизоляциислужбы Внутренний диаметр печи 80 см Внешний диаметр печи 115 см Высота свода 40 см Ширина устья 45 см Диаметр дымохода 18 см Вес печи 700 кг Вес стола

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

		безопасности и газовой пружины. Габариты 2430x910x1291мм, 380В, 0, 55кВт, управление джойстиком, лента 550x1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм
30	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте, размер решеток 396x396мм, температура 30-70°C, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж. Сталь
31	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
32	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2000мм, глуб. камен. раб. пов. 486мм
33	Тестомес спиральный	емкость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
34	Тестомес спиральный	емкость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
35	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
36	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный

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

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

		УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время обработки 20 - 60 минут
50	Облучатель бактерицидный	настенный
51	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень, ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
52	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285х389х50мм, длина шва 260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
53	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
54	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
55	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
56	Ванна моечная 2- ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
57	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
58	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
59	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
60	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40х40
61	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати 64sec. per A4 size printing,

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

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2.1. Основные печатные издания

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

10. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940)

11. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов /под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В. - М.: ДеЛи, 2022г. – 402с.

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

13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург, «Троицкий мост», 2019г

14. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт

15. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с.

16. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

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

18. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.

19. 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.

20. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Российская Федерация. Законы о качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 01.05.2020г. № 47-ФЗ] - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

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

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

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

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

3.2.3 Дополнительные источники:

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

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

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.5 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварские и кондитерское дело

Аннотация

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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- 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 хранению 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 246 часов

в том числе в форме практической подготовки 176 часов

Из них на освоение МДК 58 часов

в том числе самостоятельная работа 4 часа

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 5.1–5.2 ОК 01- ОК 11	Раздел 1 МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	110	84	38	12		2	6	-	72
ПК 5.3. -5.5. ОК 01 – ОК 11	Раздел 2 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	124	82	52	20		2	6	-	72
	Учебная практика	-	-						-	
	Производственная практика	144	-							144
	Промежуточная аттестация	12	-							
	Всего:	246	176	90	32		4	12	-	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
67	Дегустационные столы	складные, размер не менее 1200x800
68	Стеллаж	не более 1000*1000*2000
Дополнительное оборудование		
69	Стулья	штабелируемые
70	Шкаф гардеробный	2-секционный, с запирающим на ключ каждой секции, крашенный металл, 350*400*1800
71	Стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не менее 1200 мм
72	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства		
Основное оборудование		
73	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие

		Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
74	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
75	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
76	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
77	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
78	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
79	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1400*700*850
80	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт
81	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
82	Стол производственный	центральный, полностью

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

		огнеупорная высокоглиноземистая армированная керамика. В комплекте открытая подставка. Гидрофильтр, встраиваемый в систему вентиляции, Зонт вытяжной для печи
90	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	вместимость 4 пиццы, диаметром до 34 см, температурный режим до 400 град.С, корпус нержавеющая сталь. Зонт вытяжной для печи по габаритам
91	Шкаф низкотемпературный	внутренний объем 700 литров, корпус нержавеющая сталь, температурный режим - 18-25 град.С; 2двери
92	Шкаф среднетемпературный	внутренний объем 700 литров, температурный режим 0. +6 град.С, корпус нерж сталь, 1 дверь и 2 ящика
93	Шкаф шоковой заморозки	10 уровней GN 1/1, 380В, время охлаждения 90/240 мин, термощуп в комплекте
94	Тестораскаточная машина настольная	электрическая, настольная, производительность 35 кг/ч
95	Тестораскаточная машина напольная	Напольная тестораскаточная машина со складными рабочими столами. Реверсирование направления движения выполняется посредством джойстика. Защитные покрытия цилиндров (решётки) из нержавеющей стали, оборудованы микровыключателем безопасности и газовой пружиной. Габариты 2430x910x1291мм, 380В, 0, 55кВт, управление джойстиком, лента 550x1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм

96	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте, размер решеток 396х396мм, температура 30-70°C, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж. Сталь
97	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
98	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2 000мм, глуб. камен. раб.пов. 486мм
99	Тестомес спиральный	вместимость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
100	Тестомес спиральный	вместимость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
101	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
102	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный
103	Слайсер	нож 250мм, нарезка 230х240мм, толщина нарез. от 0,2 до 13мм, встроенное заточ. устр-во
104	Электрическая терка для сыра	220В
105	Стол кондитерский	Столешница бук (толщина=40мм), каркас

		разборный из нержавеющей стали AISI 304, обвязка, 1800*700*850
106	Шпилька кондитерская	Стеллаж-шпилька для противней. Каркас и полочки из нержавеющей стали AISI 304, 10 уровней для 10 противней 600/400
Дополнительное оборудование		
107	Подставка открытая под плиту	разборная подставка из трубы нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм, полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры.
108	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 700*600*850
109	Зонт вентиляционный с подсветкой	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430. В комплекте лабиринтные фильтры и сливной кран. Общая длина 6000 мм, ширина зонта - 1100 мм
110	Печь низкотемпературного приготовления (копильня)	Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190лЭлектронное управление с цифровым дисплеем. Датчик-щуп (до 95С). Максимальная загрузка - 45кг, объём камеры 190л. Температура приготовления до 140С и хранения до 95С. Время приготовления до 24 часов. Время копчения до 1,5 часов. Горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха. Возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1 глубиной 65мм или 5

		гастроёмкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560х520х660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съёмный жироборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм
111	Мангал угольный многофункциональный	работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки,
112	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	диаметр до 500 мм; стол - нерж сталь, габариты стола 1000*740*850
113	Льдогенератор гранулированного льда	220 В; 0, 55 кВт; R134a; воздушное охлаждение; гранулированный лед, вместимость бункера - 30 кг; производительность - 120 кг/сутки
114	Камера сборно-разборная	толщина панели 100 мм, по фактическим размерам помещения, 2 комплекта дверей, габариты 2000*4000, высота 2200, с выносной системой охлаждения: температурный режим 0...+8 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.; температурный режим - 18...-25 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.
115	Стерилизатор ножей	на 10 ножей, время стерилизации по таймеру, УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время обработки 20 - 60 минут
116	Облучатель бактерицидный	настенный
117	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень,

		ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
118	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285х389х50мм, длина шва 260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
119	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
120	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
121	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
122	Ванна моечная 2-ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
123	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
124	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
125	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
126	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40х40
127	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати 64sec. per A4 size printing, Скорость печати 20 стр./мин, Двусторонняя печать Нет, Режим подачи бумаги Автоматический
128	Машина посудомоечная фронтальная	высота рабочей камеры с возможностью загрузки GN 1/1, подставка в

		комплекте, 220В
129	Плита индукционная настольная	1 конфорка. 3,5кВт/220В
130	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
131	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
132	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

3.2.2 Основные электронные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

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

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

4. 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.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 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. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

9. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть	разработки различных видов меню, разработки и адаптации

навыками	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
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; составлять 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; рассчитывать 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 234 часа

в том числе в форме практической подготовки 138 часов

Из них на освоение МДК 150 часов

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	126	82	90	46	14	2	6	-	36
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	96	56	60	20	2	4	6	-	36
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)					16				
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов	72	72							72
	Учебная практика								-	-
	Производственная практика	72	72							72

	Промежуточная аттестация		12							
	Всего:	234	138	150	66	16	6	12		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта ученическая	Стандартная
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	Стул с мягким сидением	Стандартный
5	Доска маркерная	Стандартная
Дополнительное оборудование		
1	Шкафы встроенные с антресолью	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Сейф	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	высота не более 800, длина не более 1200
2	Стул ученический	Регулируется по высоте 5-7 групп роста
3	Стол преподавателя	Цвет столешницы - белый; высота не более 800 мм; Длина не более 1200 мм
4	Кресло преподавателя на роликах	Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства		
Основное оборудование		
5	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы

		HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
6	Моноблок	"Диагональ экрана - Не менее 23.8"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
7	Программное обеспечение	профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли. Специализированная система ERP-класса, предназначенная для автоматизации ресторанного бизнеса Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность
Дополнительное оборудование		
8	Коммутатор	"Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие Количество портов - не менее 28 Реестр Минпромторга - Наличие"
9	Система гарантированного питания (ИБП)	"Входное напряжение - Не менее 120 В Входной коэффициент мощности - Не менее 0,99 Номинальная выходная мощность - Не менее 10кВА КПД - Не менее 93 % SNMP- модуль - Наличие Аккумуляторные Батареи - Наличие

		Реестр Минпромторга - Наличие"
10	МФУ	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Дополнительное оборудование		
11	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

3.2.1. Основные печатные издания

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

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

10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

13. Организация производства в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.

14. Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

15. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

16. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.

17. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

18. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с.

19. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с.

20. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.

21. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)

22. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.

3.2.2. Основные электронные издания

екатеринбург.рф

<https://mcxso.midural.ru/>

<https://restoved.ru/>

<https://restoranoff.ru/>

<https://pitportal.ru/>

www.horeca.ru

www.hotres.ru

<https://www.gastronom.ru/>

<https://www.rospotrebnadzor.ru/>

<https://www.garant.ru/>

<https://restoranoved.ru/categories/>

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии «Повар»
ПК 7.1.	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы
ПК 7.2.	Готовить основные горячие и холодные супы
ПК 7.3.	Готовить основные горячие и холодные соусы
ПК 7.4.	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.5.	Готовить простые и основные блюда из рыбы
ПК 7.6.	Готовить простые и основные блюда из мяса
ПК 7.7.	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы
ПК 7.8.	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога
ПК 7.9.	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски
ПК 7.10.	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки
ПК 7.11.	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога; приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного; приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции; хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
Уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного,

	песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
Знать	ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд; виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы; требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде; ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции; технологии приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;

	технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции; правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд; технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд; варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 662

в том числе в форме практической подготовки 482 часа

Из них на освоение МДК 290 часов

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 252 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 7.1 ОК 1-11	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы	114	80	42	8	-	2		72	-
ПК 7.2 - 7.8 ОК 1-11	Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции	230	142	158	70	-	4	6	36	36
ПК 7.9 ОК 1-11	Раздел 3. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции	92	86	20	14	-	-	-	-	72
ПК 7.10 ОК 1-11	Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков	102	82	30	10	-	-	-	-	72
ПК 7.11 ОК 1-11	Раздел 5. Приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	112	92	40	20	-	-	-	-	72
	Учебная практика	108	-	-	-	-	-	-	108	-
	Производственная практика	252	-	-	-	-	-	-		252
	Промежуточная аттестация	12	-	-	-	-	-			-
	Всего:	662	-	290	122	-	6	6	108	252

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатории «учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные с п. 6.1.2.3 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
93	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
94	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
95	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не

		менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
96	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
97	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 3оС. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -18оС. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Габариты: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
98	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 3оС. Цикл охлаждения: 90 мин.

		Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -18оС. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60х40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800х860х900 мм.
99	Термометр инфракрасный	инфракрасный
100	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
101	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
102	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
103	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
104	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
105	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
106	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
107	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
108	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182х360х498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный

		контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.;Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130х130х135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
109	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281х210х165, объем чаши 2,9 л.
110	Дегидратор	Дегидратор, 521х438х432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370х385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг

111	Соковыжималка для цитрусовых	Соковыжималка для цитрусовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
112	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
113	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
114	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
115	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
116	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
117	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
118	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
119	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.
120	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и

		выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
121	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
122	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съёмный нож Управление ручное
123	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
124	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
125	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра.

		Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
126	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
127	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
128	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
129	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
130	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
131	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс.

		диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
132	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
133	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
134	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
135	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
136	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
137	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
138	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.01 Основы философии»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	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 бытии; 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Рабочее место преподавателя:	Стандартный
2.	парта ученическая	Стандартный
3.	парта	Стандартный
4.	стул ученический	Стандартный
5.	доска учебная	Стандартный
6.	стеллаж (для книг)	Стандартный
7.	тумба	Стандартный
8.	телевизор	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	ноутбук	По технической Документации
2	проектор	По технической Документации

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Иоселиани А.Д. Основы философии: ученик и практикум для СПО / А.Д. Иоселиани. – 5-е изд., перераб и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 481 с.

2. Лавриненко В.Н. Философия в 2 т. Том 2. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология: учебник и практикум для СПО / В.Н. Лавриненко, В.В.Кафтан, Л.И.Чернышова; под ред. В.Н. Лавриненко. – 7-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, - 2023. – 283 с.

3. Антюшин С. С., Основы философии: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. – М.: РИОР : ИНФРА-М, 2010 - 409 с.

4. Астапов С. Н., Основы философии: учебник. – М.: Ростов-на-Дону : Дашков и Ко : Академцентр, 2010 - 446 с.

5. Борисов С. В., Основы философии: учебное пособие. – М.: Флинта : Наука, 2010 - 422 с.

6. Волкогонова О. Д., Основы философии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: ИНФРА-М : ФОРУМ, 2012 - 479 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Стрельник О. Н., Основы философии: учебник для средних специальных учебных заведений. – М. : Юрайт, 2023- 312 с.

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.2
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 История»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 05, 06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации 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	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. Ч.:	
теоретическое обучение	28

Консультации	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Рабочее место преподавателя:	Стандартный
2.	Парта ученическая	Стандартный
3.	Парта	Стандартный
4.	Стул ученический	Стандартный
5.	Доска учебная	Стандартный
6.	Стеллаж (для книг)	Стандартный
7.	Тумба	Стандартный
8.	Телевизор	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Проектор	По технической документации

3.2.1. Основные печатные издания

1. История России. В 2 ч. Часть 1. 1914-1941: учебник для СПО / под ред. М.В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 270 с.
2. История России. В 2 ч. Часть 1. 1941-2015: учебник для СПО / под ред. М.В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 300 с.

Дополнительная литература

1. Вахидова М.Т., Тагирова Н. В. Концептуально-методологические аспекты проблемы духовно-нравственного воспитания молодежи в контексте толерантности // Молодой ученый.-№1 (135) 2017.- С 563-566
2. Столетов А.И., Мухаметзянова К.Р. Технический прогресс и общество // Молодой ученый.-№1 (135) 2017.- С576-579 Олимпиев А. Ю., Хазанов А.М Войны на Большом Ближнем Востоке. 1960-е – М.: Юнити-Дана, Закон и право, 2016.- 431с

3.2.2 Основные электронные издания

1. Волобуев В.О. Всеобщая история. XX – начало XXI века. Словарь терминов. ВикиЧтение: режим доступа: <https://history.wikireading.ru/337635>
2. Документация Организации Объединенных наций//Сайт ООН: режим доступа: <https://www.un.org/ru/sections/general/documents/index.html>
3. История Холодной войны// Coldwar: режим доступа: <http://www.coldwar.ru/>
4. Ненужная война. Вторая мировая в цифрах и фактах// Специальный проект ТАСС: режим доступа: <https://tass.ru/spec/wwii>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.3
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; - лексический (1000 – 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	84
в т.ч. в форме практической подготовки	82
в т. Ч.:	
практические занятия	82

Консультации	2
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2020. — 267 с. — ISBN 978-5-406-06861-8. / Для изучения английского языка в средних профессиональных учебных заведениях, готовящих специалистов в сфере общественного питания и сервиса

2. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО». Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2015.

3. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» Москва. Издательский центр «Академия», 2017.

4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2018.

5. Видеофильмы с сайта «British Council. TeachingEnglish».

6. David Seymour and Maria Popova. 700 classroom activities. Macmillan, 2016.

7. Michael Vaughan. Test your pronunciation. Penguin English, 2019.

8. E. Walker. New Grammar Practice – Longman, 2015.

Дополнительная литература:

1. Воробьева С.А., Киселева А.С. Деловой английский для гостиничного бизнеса. – М.: ФИЛОМАТИС, 2014.

2. Голицынский Ю.Б. Грамматика. Сборник упражнений. Санкт-Петербург, 2018. Грамматика современного английского языка) / под ред. А.В.Зеленщикова, Е.С.Петровой. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 3.Ивчук Н.А. Английский язык для бухгалтеров и экономистов. – Архангельск, 2017.
4. Колесникова И.Л., Долгина О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. – СПб., 2016.

3.2.2 Основные электронные издания

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

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.4
к ОПОП-П по специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая культура

2023 г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 05, 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 08	выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни
	выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	
	проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности
	преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения	
	выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки	правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности
	осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой	
	выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	основы здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	164
в т.ч. в форме практической подготовки	152
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	150
Консультации	12
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Физической культуры», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Учебный тир

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мишенные щиты	стандартная
2	Стол для стрельб сидя с упора	стандартные
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Винтовки пневматические	По технической документации
Дополнительное оборудование		
	нормативная документация	Электронные и печатные пособия
	Наглядные пособия	Электронные и печатные пособия

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

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

3. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5174422>.

3.2.2 Основные электронные издания

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

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531272>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология общения

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация комплексный экзамен	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
9.	Стол	Стандартный
10.	Стул	Стандартный
11.	Парта ученическая	Стандартная
12.	Стол угловой	Стандартный
13.	Стул ученический	Стандартный
14.	Доска маркерная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1.	Шкаф встроенный с антресолью	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
2.	Мультимедийный проектор	По технической документации
3.	Компьютер	По технической документации
4.	Экран	По технической документации

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728>

4. Кудряшева Н.С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 379 с.

5. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 325 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

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, 2023. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.2 Основные электронные издания

<https://psytests.org>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 Химия

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	122
в т.ч. в форме практической подготовки	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	58
Самостоятельная работа	6
Консультация	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Химии/ Контроля качества приготовления кулинарной продукции», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для наглядных пособий и учебно-методического материала	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

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

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

		высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г
16	Центрифуга	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Brix: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$; Минимальная индикация Brix: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м ³
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Иономер	Диапазон значений рNO ₃ от 0,3 до 4,3; Диапазон значений C(NO ₃) 10 ⁻⁴ до 100; Диапазон значений

		температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм ² /с ² от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лебедев Ю.А. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю.А. Лебедев, Г.Н. Фадеев, А.М. Голубев, В.Н. Шаповал ; под общей редакцией Г.Н. Фадеева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 431 с.

2. Кудряшева Н.С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 379 с.

3. Новокшанова А.Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А.Л. Новокшанова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 307 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Колодязная В. С. Пищевая химия: Учеб. пособие. □ СПб <https://books.ifmo.ru/file/pdf/1186.pdf>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 Экологические основы природопользования»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-07, 09, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
ПК 6.3 ПК 6.4	соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
		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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологических основ природопользования/Микробиологии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Скамейка ученическая	Стандартная
5	Стул ученический	Стандартный
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
7	Доска учебная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1.

2. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для СПО / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 275 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07780-3.

3. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для СПО / Л.М. Кузнецов, А.С. Николаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6362-5.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Гурова Т. Ф. Экология и рациональное природопользование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т.Ф. Гурова, Л.В. Назаренко. — 3- изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.— 188 с.

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	использовать лабораторное оборудование;	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;
ОК 04 ОК 05	определять основные группы микроорганизмов;	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ОК 06 ОК 07 ОК 09	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ОК 10 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	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;	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
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	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
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	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;	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;

ПК 5.2		пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 5.3		суточную норму потребности человека в питательных веществах;
ПК 5.4		основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
ПК 5.5		состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ПК 5.6		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
ПК 6.1		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
ПК 6.2		
ПК 6.3		
ПК 6.4		
ПК 7.1		
ПК 7.2		
ПК 7.3		
ПК 7.4		
ПК 7.5		
ПК 7.6		
ПК 7.7		
ПК 7.8		
ПК 7.9		
ПК 7.10		
ПК 7.11		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия и лабораторные работы	30
	18
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

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

		ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
7	Шкаф для одежды	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
8	Тумба подкатная высокая	Высота не более 830 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
9	Стол письменный	Высота не более 900 мм; Длина не более 1800 мм
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
10	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
11	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 16"; ОЗУ не менее 8 Гб; интерфейсы Wi-Fi Bluetooth, выходы USB, HDMI
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
12	Шкаф вытяжной	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050, столешница нержавеющая сталь
13	Печь сушильная	Рабочая температура от +50°C до +200°C; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В
14	Печь муфельная	Температура в рабочем пространстве 1100 °C; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В
15	Аналитические весы	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и

		влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г
16	Центрифуга	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Вг/х: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$; Минимальная индикация Вг/х: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м³
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Иономер	Диапазон значений рNO₃ от 0,3 до 4,3; Диапазон значений С(NO₃) 10⁻⁴ до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической

		подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм ² /с ² от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической температуры; возможность подключения внешнего термодатчика
Дополнительное оборудование		
31	Стол для весов	Столешница - гранит. Высота не более 900мм; ширина не более 600 мм
32	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат,

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
8. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

3.2.2 Основные электронные издания

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

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.9

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01	определять наличие	ассортимент и характеристики основных групп
ОК 02	запасов и расход	продовольственных товаров;
ОК 03	продуктов;	общие требования к качеству сырья и продуктов;
ОК 04	оценивать условия	условия хранения, упаковки, транспортирования и
ОК 05	хранения и состояние	реализации различных видов продовольственных
ОК 06	продуктов и запасов;	продуктов;
ОК 07	проводить	методы контроля качества продуктов при хранении;
ОК 10	инструктажи по	способы и формы инструктирования персонала по
ПК 1.1	безопасности	безопасности хранения пищевых продуктов;
ПК 1.2	хранения пищевых	виды снабжения;
ПК 1.3	продуктов;	виды складских помещений и требования к ним;
ПК 1.4	принимать решения	периодичность технического обслуживания
ПК 2.1	по организации	холодильного, механического и весового оборудования;
ПК 2.2	процессов контроля	методы контроля сохранности и расхода продуктов на
ПК 2.3	расхода и хранения	производствах питания;
ПК 2.4	продуктов;	программное обеспечение управления расходом
ПК 2.5	оформлять	продуктов на производстве и движением блюд;
ПК 2.6	технологическую	современные способы обеспечения правильной
ПК 2.7	документацию и	сохранности запасов и расхода продуктов на
ПК 2.8	документацию по	производстве; методы контроля возможных хищений
ПК 3.1	контролю расхода и	запасов на производстве;
ПК 3.2	хранения продуктов, в	правила оценки состояния запасов на производстве;
ПК 3.3	том числе с	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
ПК 3.4	использованием	правила оформления заказа на продукты со склада и
ПК 3.5	специализированного	приема продуктов, поступающих со склада и от
ПК 3.6	программного	поставщиков;
ПК 3.7	обеспечения	виды сопроводительной документации на различные
ПК 4.1		группы продуктов.
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		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	32
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска маркерная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	Стандартная
2	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
3	Стеллаж для книг	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические материалы	По технической документации

Лаборатория «Лаборатория оценки качества и экспертизы потребительских товаров», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	стол ученический	Стандартный
2.	стул ученический	Стандартный
3.	Стол преподавателя	Стандартный
4.	Стул	Стандартный
5.	Шкаф полуоткрытый широкий	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Интерактивная панель	По технической документации
2.	Электронно-информационный стенд таблица Менделеева	По технической документации
3.	Электронно-информационный стенд таблица	По технической документации

	растворимости	
4.	Спектрометр	По технической документации
5.	Система капиллярного электрофореза	По технической документации
6.	Рефрактометр	По технической документации
7.	Весы лабораторные	По технической документации
8.	Титратор кулонометрический	По технической документации
9.	Компьютер для спектрометра	По технической документации
10.	Ноутбук для интерактивной панели	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Шкаф вытяжной	Стандартный
2.	Стол лабораторный высокий	Стандартный
3.	Стул лаборантский на роликах	Стандартный
4.	Шкаф навесной	Стандартный
5.	Дозатор 1-канальный	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Технические Регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза	Электронные и печатные пособия
2.	Национальные стандарты Российской Федерации	Электронные и печатные пособия
Дополнительное оборудование		
1.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Стандартный
2.	Набор первой медицинской помощи	Стандартный

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия.
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
4. ГОСТ Р 57976-2017 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения
5. ГОСТ 32061-2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
6. ГОСТ 32098-2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
7. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года)
8. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
9. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года)
10. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
11. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016)

3.2.2 Основные электронные издания

1. Островская О.Л. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О.Л. Островская, Л.Л. Покровская ; под редакцией О.Л. Островской. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 483 с.
2. Организация производства. В 2 частях. Ч.1.: учебник для среднего профессионального образования / под ред. И.Н. Иванова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 404 с.
3. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 частях. Ч.1: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 с.
4. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 частях. Ч.2: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 с.

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.10

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2023г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 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- 7.5	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;	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

	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	продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	14
теоретическое обучение	24
практические занятия	14
Самостоятельная работа	4
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
7. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).
8. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.11

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Организация обслуживания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 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 6.1-6.4	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;	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;

	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	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
	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; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	18
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Учебный ресторан», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы	1200*80*750 Столешница дерево; сварной металлокаркас.
2	Стул	Мягкое сидение на сварном металлокаркасе, спинка высокая
3	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
4	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
5	Экран	"Шаг пикселя - Не более 0,93 мм Частота обновления экрана - Не менее 1920 Гц Угол отображения - Не менее 160/160 Гр. Обслуживание - Фронтальное Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Размер экрана - Не менее 4129x2022 мм. Крепление к стене - Наличие"
6	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	"Диагональ экрана - Не менее 23.8"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB,

		AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
7	Планшет	Диагональ экрана - Не менее 10.1" Разрешение экрана - Не менее 1920x1200 Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
8	Программное обеспечение	профессиональный программный продукт
9	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
10	МФУ	Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
Дополнительное оборудование		
11	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	"Размер - Не более 735x1055x655 Кол-во ячеек - Не более 16 Замок - Наличие Цвет изделия - Серый"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
12	Блендер	228x241x539 мм, 1.5кВт, (пиковая мощность 3,5 л.с. 2,62 кВт) 220В. скорость

		макс. 30000 об/мин+PULSE, электронная программируемая панель управления, LCD экран, 2л стакан
13	Кофемашина	автомат, 2 высокими группы, подсветкой LED. Габариты, мм: 802х605х537. Мощность, Ватт: 4700. Напряжение, Вольт: 220. Вес нетто, кг: 78. Объем бойлера, л: 14. Корпус: нержавеющая сталь, пластик ABS цвета белый жемчуг (боковины частично). Производительность, чашек в день: 300.
14	Кофемолка	230х270х615, 220 V, 0,35 кВт, 13 кг, электронная кофемолка-дозатор, цвет темно-серый, плоские жернова, скорость вращения 1350 об/мин. Объем бункера 1500гр. Диаметр жерновов 64мм, металл, сенсорный дисплей; производительность 7 г/3 с; рекомендованная производительность в день 1 - 2 кг
15	Ледогенератор	398х451х695мм, 30кг/сутки, бункер 11,5кг, 0,23кВт, R290, 34кг, кубик L: 28х28х32мм, воздушн охлажд.
16	Модуль барный коктейльная станция	1600х800х850мм, НБМКС-16/6БПК модуль барный коктейльная станция с бортом, теплоизолир. ванна, мойка, полка, карман, 2 ящика, вертушка, 1600х800х850мм
17	Плита индукционная	400х730х850 мм, 53 кг, 7 кВт, 380 В, 2 зоны

		нагрева, на открытой подставке
18	Пароконвектомат	510х800х880мм, 7,75кВт, 380В, 6GN1/1, инжектор, автоматическая мойка
19	Тележка для фламбе с горелкой	Стол-тележка для фламбирования; натуральное дерево, металлический каркас. 1150*500*880 мм. Огнеупорная рабочая поверхность. 2 выдвижных ящика.
20	Станция официанта	ЛДСП, стэйшен для организации работы официантов длина до 3000. Выдвижные ящики и двери распашные
21	Стеллаж официанта	ЛДСП, 700*400*1500 с ячейками
22	Стол круглый 2х местный гостевой	диаметр 1000мм; высота 750мм столешница ЛДСП; складной
23	Морозильная камера (ларь)	330 литров
24	Весы кофейные	LED-дисплей с сенсорным управлением; с функцией оттаивания, таймер.
Дополнительное оборудование		
25	Ванна моечная	500х700х870мм, НСО1М-5/7Б стол-моечная ванна (350х400х175)
26	Зонт вытяжной пристенный	1200х1000х400мм, ЗВПОК-1210 зонт вытяжной пристен. (1200х1000х400) с ж/у фильтрами, с отв., без подсвет.
27	Машина котломоечная	600х700х1290 мм, 9,8 кВт, 380 В, размер кассеты 500х600 мм, производительность 30 кассет/ч, дозатор моющего средства, помпа слива, помпа ополаскивания, увел. высота
28	Машина стирально-сушильная	683х704х1986мм, 380В, 5,47+5,55кВт

29	Подставка для пароконвектомат	510x648x860мм 875x725x860мм + держатель лотков 367x595x505мм
30	Полка настенная	1000x400x600мм, НПК- 10/4 полка настен., двер.- купе
31	Полка настенная каскадная	1200x300x600мм, НПНК- 12/3 полка настен.каскадная
32	Полка настенная каскадная	1200x300x600мм, НПНК- 12/3 полка настен.каскадная
33	Полка настенная	600x360x300мм, НПСД 6/3,6 полка для сушки разделочных
34	Полка настольная тепловая	1300x400x400 Полка тепловая настольная разборная, 1 ярус. Температура в зоне действия нагревательного элемента, не более, °С +60±5°С. Полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм, каркас труба 20x20 из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм. Мощность 1,2кВт. Поставляется в разобранном виде., вес 6,4кг
35	Стеллаж-шпилька	390x560x1575мм, количество уровней 12, расстояние между уровнями 110, максимальная распределенная нагрузка общая 160кг, максимальная распределенная нагрузка на одну полку 10кг, материал направляющих AISI 304 , материал стоек нерж. сталь 1,5мм, профиль стоек труба 25x25мм. К рамам приварены 12 пар

		направляющих для размещения гастроемкостей GN1/1. Колесная опора без тормозов 2шт., колесная опора с тормозом 2шт. Диаметр поворотных колес 100мм. Вес 17,2кг.
36	Стол для сбора отходов с ванной	1200х700х850мм, Стол с бортом высотой 70мм для посудомоечной машины с отверстием под отходы расположенным справа и мойкой расположенной слева. Столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм. Каркас сварной из трубы 40х40 нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2мм. Емкость цельнотянутая размером 500х400х250 из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм. Отверстие под отходы диаметром 18мм. Фартук с трех сторон из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры. Стол поставляется в собранном виде.
37	Стол пристенный для кофемашины	1200х600х850мм, НБМКМО-12/6Б (+100мм столшен.) модуль барный с отверстием, с бортом - стол для кофемашин, 1200х700х850мм
38	Стол пристенный для посудомоечных корзин	600х700х850мм, НБМКБ-6/6Б (+100мм столешн.) модуль барный с бортом для корзин с бокалами, 600х700х850мм
39	Стол пристенный с ванной моечной и душирующим устройством	600х700х850мм, НБМСЗМ-6/6Б (+100мм столешн.) модуль барный-стол закрыт. с бортом, с

		мойкой (500х400х250), 600х700х850мм150х(360+ 132 душ с крепление к стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу
40	Стол пристенный	600х600х850мм, НСЗ- 6/6БП стол закрытый с правой распашн. дверцей, пристен.
41	Стол пристенный купе	1200х600х850мм, НСЗК- 12/6Б стол закрытый с дверцами купе, пристен., Изделие поставляется в разборе
42	Стол с крылом	1200х700х850мм, НБМКБ КП-12/6БЛ (+100мм столешн.) модуль барный с бортом для корзин с бокалами и крылом под посудомойку, слева, 1200х700х850мм
43	Стол с охлаждающим шкафом	1000х600х850мм, GNE 11/TN стол охл.(-2+10), 2 двери, 1000х600х850мм, ниж.распол.агрегата
44	Стол с охлаждающим шкафом	1485х700х850мм, GNE 112/TN стол охл.(-2+10), 2 двери, 2 ящика, 1485х700х850мм, ниж.распол.агрегата
45	Стол с тепловым шкафом	1300х700х850мм, TS T 13 GN O (1300х700х850) тепловой стол-купе сквозной островно
46	Стол угловой-тумба	920х920х850мм, . Столешница из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32 мм. Корпус и распашная дверка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Задняя стенка из оцинкованной стали

		толщиной 0,55мм. Регулируемые опоры.
47	Тележка для белья	850х550х930 Тележка для белья (каркас: нерж. сталь аisi 430, 4 поворотных колеса (2 с тормозом, 2 без))
48	Шкаф холод со стеклом	697х710х1960мм, ПРОПАН R290, Диапазон рабочих температур, °С +1...+10, Объем 500л, Материал обшивок корпуса снаружи нержавеющей сталь, Размер полки 595х455мм, Кол-во полок 4, 230В, 4 кВт/час за сутки
49	Шкаф холодильный	650 х 800 х 1950мм . 220В, 0,185 кВт, Объём: 572 л. Температурный режим: -5 ~ +10 С, 2 глухие двери
50	Стойка хостес	600/800 (глубина гостевой зоны/глубина зоны хостес)х2000х1200мм; ЛДСП; светодиодная лента по периметру.
51	Система хранения (Шкаф-купе)	ЛДСП, полки усиленные для посуды, оборудования, инвентаря) 2900*700*2900мм
52	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
53	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

Лаборатория «Учебный бар», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол гостевой	ЛДСП; диаметр 800

		металлокаркас
2	Кресло гостевое	мягкая основа, подлокотники.
3	Стул барный	велюр - сидение, спинка, регулировка высоты посадки, подставка для ног
Дополнительное оборудование		
4	Шкаф-сейф	для хранения натуральных образцов; металл 1000*800*1800
5	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
6	Стул преподавателя	Поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
7	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	"Диагональ экрана - Не менее 23.8"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
8	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
9	Планшет	"Диагональ экрана - Не менее 10.1""

		Разрешение экрана - Не менее 1920x1200 Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
10	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
11	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
12	Кофемашина	Кофемашина-автомат традиционная с 2 высокими группами и экономайзером. Габариты, мм: 554x545x498. Мощность, Ватт: 2290. Напряжение, Вольт: 220. Вес нетто/брутто, кг: 42,5/52,5. Объем бойлера, л: 7,5 с изоляцией. Корпус: задняя панель - нержавеющей сталь, боковые панели, основание - пластик ABS черного цвета.

		Производительность, чашек в день: 150. в комплект входит головная часть фильтра, картридж механической очистки, картридж угольный, набор bwt для определения жесткости воды 812137, темпер , фильтр картридж
13	Станция барная	1200x700x850мм, НБМКС-12/5БПК модуль барный коктейльная станция с бортом, теплоиз. ванна, мойка, полка, карман, 1 ящик (под ванной д/льда), 1200x700x850мм
14	Кофемолка	230x270x615, 220 V, 0,35 кВт, 13 кг, электронная кофемолка-дозатор, цвет темно-серый, плоские жернова, скорость вращения 1350 об/мин. Объем бункера 1500гр. Диаметр жерновов 64мм, металл, сенсорный дисплей; производительность 7 г/3 с; рекомендованная производительность в день 1 - 2 кг
15	Льдогенератор	398x451x695мм, 30кг/сутки, бункер 11,5кг, 0,23кВт, R290, 34кг, кубик L: 28x28x32мм, воздушн охлажд.
16	Аппарат для приготовления кофе на песке	Диапазон рабочей температуры: 50-300°C; Количество постов: 1; Корпус: Нержавеющая сталь.
17	Кофеварка Кемекс (Chemex)	аппарат для приготовления кофе альтернативным способом
18	Пуровер	аппарат для приготовления кофе альтернативным способом
19	Аппарат для приготовления дробленого льда	Крупное и мелкое

		дробление. Скорость двигателя: 12000 об/мин Скорость лезвия: 1500 об/мин. Объем резервуара: 2 литра
20	Весы кофейные	LED-дисплей с сенсорным управлением; с функцией оттаивания, таймер.
21	Соковыжималка	Шнековая, Ширина загрузочной горловины 44мм, Объем резервуара для сока, л 0.7, Индикатор количества сока, Объем резервуара для жмыха, л 1.3.425 x 152 x 350
22	Блендер	228x241x539 мм, 1.5кВт, (пиковая мощность 3,5 л.с. 2,62 кВт) 220В. скорость макс. 30000 об/мин+PULSE, электронная программируемая панель управления, LCD экран, 2л стакан
Дополнительное оборудование		
23	Стол пристенный	800x600x850мм с нишей для льдогенератора
24	Ванна моечная односекционная со столешницей	600x600x850мм, НС30-8/6Б стол закрытый с 3-х сторон,
25	Стол угловой	по фактическим размерам
26	Стол центральный	800x500x850мм, закрытый с трех сторон,двери - купе, внутри дно+ полка
27	Стол центральный	1200x250x850мм, НБМСЗК-12/2,5 модуль барный - стол закрыт., дверцы купе, 1200x250x850мм
28	Стол под кофемашину	800x500x850мм , закрытый с трех сторон, внизу - полка(дно)
29	Стол центральный открытый	1000x500x850мм, НБМСО-10/5П модуль барный - стол открыт. с полкой, 1000x500x850мм
30	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение

		организаторов
31	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

3.2.1. Основные печатные издания

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"
3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)
4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания
12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
13. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 416 с.
14. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с.
15. Организация производства в 2 ч. : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.
16. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

17. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.
18. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.
19. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.
20. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с.
21. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с.
22. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
23. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.
24. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)
25. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.
26. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2018. — 544с.

3.2.2. Основные электронные издания

екатеринбург.рф

<https://mcxso.midural.ru/>

<https://restoved.ru/>

<https://restoranoff.ru/>

<https://pitportal.ru/>

www.horeca.ru

www.hotres.ru

<https://www.gastronom.ru/>

<https://www.rospotrebnadzor.ru/>

<https://www.garant.ru/>

<https://restoranoved.ru/categories/>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.12

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью Общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 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 6.1-6.4	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	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

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	использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	42
Самостоятельная работа	10
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с.
3. Баумгартен, Л.В. Основы маркетинга гостиничный услуг: учебник для СПО / Л. В. Баумгартен. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 339 с.
4. Жабина С.Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1.
5. Иванова И.А. Менеджмент: учебник и практикум для СПО / И.А. Иванова, А.М. Сергеев. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 305 с.
6. Скобкин, С.С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С.С.Скобкин— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 373 с.— (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безновская В.В., Прусова В.И. Основы экономики: теория и практика / Учебное пособие / Москва, 2013. – 204 с.
2. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: Учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. - Люберцы: Юрайт, 2023. - 383 с.
3. Бородушко И.В., Лукашевича В.В., «Основы менеджмента» - — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство ЮНИТИ-ДАНА 2012. – 271 с.
4. Елицур М.Ю., Носова О.М., Фролова М.В. Экономика и бухгалтерский учет. Профессиональные модули: учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 200 с.
5. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента «Новое знание» 2009- 336с.
6. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для СПО / Э. М. Коротков. — 3-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 566 с.
7. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 191 с.
8. Михалева, Е. П. Маркетинг : учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с.
9. Поликарпова Т.И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т.И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 247 с. — (Серия: Профессиональное образование).
10. Родина Г.А. Основы экономики. Микроэкономика: учебник для СПО / Г.А. Родина, С.В.Тарасова; под ред. Г.А.Родиной, С.В.Тарасовой. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 263 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03554-4.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
12. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru>
13. Информационно правовой портал <http://konsultant.ru/>
14. Информационно правовой портал <http://www.garant.ru/>
- 15.Официальный сайт Министерства Финансов Российской Федерации <https://www.minfin.ru/>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.13

к ОПОП-П специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32

в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. «Гражданский кодекс Российской Федерации» от 30 ноября 1994 года N51-ФЗ

3. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ

4. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 438 с.

5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.] ; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 425 с.

6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3.2.2. Основные электронные издания

Правовые программы: «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»

Нормативные акты:

1. Конституция РФ

2. Гражданский кодекс РФ

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

4. Трудовой кодекс РФ

5. Налоговый кодекс РФ

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.14

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1-6.4	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	32
Самостоятельная работа	4

Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	высота не более 800, длина не более 1200
2	Стул ученический	Регулируется по высоте 5-7 групп роста
3	Стол преподавателя	Цвет столешницы - белый; высота не более 800 мм; Длина не более 1200 мм
4	Кресло преподавателя на роликах	Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
5	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
6	Моноблок	"Диагональ экрана - Не менее 23.8"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие"

		Реестр Минпромторга - Наличие"
7	Программное обеспечение	профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли. Специализированная система ERP-класса, предназначенная для автоматизации ресторанного бизнеса Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность
Дополнительное оборудование		
8	Коммутатор	"Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие Количество портов - не менее 28 Реестр Минпромторга - Наличие"
9	Система гарантированного питания (ИБП)	"Входное напряжение - Не менее 120 В Входной коэффициент мощности - Не менее 0,99 Номинальная выходная мощность - Не менее 10кВА КПД - Не менее 93 % SNMP- модуль - Наличие Аккумуляторные Батареи - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
10	МФУ	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Дополнительное оборудование		
11	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015

12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

3.2.1. Основные печатные издания

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353>

2. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для вузов / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 326 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07333-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510654>

2. Прохорский, Г.В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г.В. Прохорский. — Москва: КноРус, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-406-09908-7. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943930>

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.15

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 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 6.1-6.4 ПК 7.1-7.11	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	системы управления охраной труда в организации;
	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	обязанности работников в области охраны труда;
	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2 Основные электронные издания

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

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.16

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10 ОК 11	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	46
Самостоятельная работа	0
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	стандартный
2	Стул	стандартный
3	Стол ученический	стандартный
4	Стул ученический	стандартный
5	Доска учебная	стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	стандартный
2	Стол одностумбовый	стандартный
3	Стул полумягкий	стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации
8	Респиратор Р-2	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Стенды	Печатные пособия
2	Плакаты	Печатные пособия
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций ГО»	Печатные пособия
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	Печатные пособия
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	Печатные пособия

6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	Печатные пособия
7	Плакат «Табакокурение»	Печатные пособия
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	Печатные пособия
9	Таблицы «Оружие России»	Печатные пособия
10	Таблицы «Основы военной службы»	Печатные пособия

3.2.1. Основные печатные издания

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

Дополнительные источники:

Арустамов Э.А. и др. «Безопасность жизнедеятельности» учебник для студентов средних учебных заведений, М., Издательский центр «Академия», 2010

Белов С.В.и др “Безопасность жизнедеятельности” учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.2021.

Стрелец В.М. Безопасность жизнедеятельности. Ростов/на/Дону: Феникс, 2004.

Общевоинские уставы Вооружённых Сил РФ (любое издание).

3.2.2. Основные электронные издания

www.Президент.рф

www.Правительство.рф

www.gks.ru

www.wto.ru

www.finmarket.ru

www.bezopasnost.edu66.ru

Приложение 4

к ПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

2.1. Ожидаемые общие результаты реализации программы

2.2. Области оценки эффективности программы и ожидаемых результатов

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: – Конституция Российской Федерации; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); – распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565; – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации; – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; – Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 № 68148); – Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940); – Устав ГАПОУ СО «ЕТЭТ» и другие локальные акты техникума.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике

Сроки реализации программы	2 года 8 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители организаций работодателей

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

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	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 России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,	ЛР 4

осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских 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 к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	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 отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Осознающий себя частью сообщества образовательной организации	ЛР 16

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

Индекс	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ООД.01	Русский язык	1, 4, 5, 14
ООД.02	Литература	4, 5, 6, 9, 10, 15
ООД.03	История	1, 4, 5, 6, 8, 16
ООД.04	Обществознание	2, 3, 4, 7, 13, 15, 16
ООД.05	География	1, 5, 10
ООД.06	Иностранный язык	4, 8, 13, 14, 15
ООД.07	Математика	4, 12, 13, 14, 15
ООД.08	Информатика	4, 12, 13, 14, 15
ООД.09	Физическая культура	1, 7, 9, 17
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	1, 5, 9, 10
ООД.11	Физика	4, 15
ООД.12	Химия	4, 15
ООД.13	Биология	4, 9, 10, 15
ООД.14	Введение в отрасль	13, 14, 15, 16, 17
ООД.15	Индивидуальный проект	4, 13,14,15, 16
ОГСЭ.01	Основы философии	4, 7, 8, 12, 16, 17
ОГСЭ.02	История	1, 4, 5, 6, 8, 16
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4, 8, 13, 14, 15
ОГСЭ.04	Физическая культура	1, 7, 9, 17
ОГСЭ.05	Психология общения	8, 13, 14, 15
ЕН.01	Химия (12, 36)	4, 12, 13, 14, 15
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4, 9, 10, 15
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	9,13,14,15
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья товароведение	13,14,15

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	13,14,15
ОП.04	Организация обслуживания	13,14,15
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	3,13,14,15
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3,13,14,15
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4, 12, 13, 14, 15
ОП.08	Охрана труда	3,9,13,14,15
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1, 5, 9, 10
ОП.10	Предпринимательская деятельность	3,13,14,15
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	13,14,15
ОП.12	Социальное питание	9,13,14,15
ОП.13	Метрология и стандартизация	13,14,15
ОП.14	Технология трудоустройства	3,13,14,15,17
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	3,13,14,15
ОП.16	Национальная кухня	8,13,14,15
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	13,14,15
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	13,14,15
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	13,14,15
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	13,14,15
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	13,14,15
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности	13,14,15

	подчиненного персонала	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	13,14,15,17
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Официант	13,14,15,17

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

2.1. Ожидаемые общие результаты реализации программы

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

2.2. Области оценки эффективности программы и ожидаемых результатов

Воспитательные	Социальные	Управленческие
– количество обучающихся, участвующих в мероприятиях; – количество призеров, лауреатов и дипломантов соревнований, конкурсов и фестивалей; – количество обучающихся, пропустивших занятия без уважительной причины	– соответствие выпускников техникума требованиям социальных партнеров; – отношение к собственному здоровью и здоровью окружающих	– уровень использования ИКТ при контроле и организации воспитательных мероприятий; – уровень квалификации педагогических работников и администрации техникума; – уровень мотивации всех участников воспитатель

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

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

Участниками программы являются:

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

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

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

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Обеспечение воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в специальных помещениях в соответствии с п. 6.1. ПООП.

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

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

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

РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
протокол №_____ от “___” _____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
решением
Студенческого совета
протокол №_____ от “___” _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

“___” _____ 2023 г.

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

Екатеринбург, 2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15-19	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог	1, 2, 3, 8, 9
25	Мероприятие посвященного празднованию Дня студента и Татьянинного дня	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Педагог-организатор, классные руководители, студенческий совет	2, 9, 10, 11
25	Первенство техникума по волейболу и стритболу, посвященный Дню Студента	Обучающиеся первых курсов	Спортивный зал	Руководитель физического воспитания	8,9
27	Участие во Всероссийской акции "Блокадный хлеб"	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 5, 6, 12
30	Студенческая конференция по утверждению состава Студенческого Совета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Актный зал	Студенческий Совет	2,6,16,17

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование				
29-30	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права; - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»; - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом; - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,8,9

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного или базового уровня и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

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

1.2. Структура комплекта оценочной документации

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

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

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

2.1. Организационные требования:

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

обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

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

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

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

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

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

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
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	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	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	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, 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	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	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, 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	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	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	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	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	ПМ 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
		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
Выполнение работ по профессии Повар	ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	ПК 7.1 Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы ПК 7.2 Готовить основные горячие и холодные супы ПК 7.3 Готовить основные горячие и холодные соусы ПК 7.4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий ПК 7.5 Готовить простые и основные блюда из рыбы ПК 7.6 Готовить простые и основные блюда из мяса ПК 7.7 Готовить простые и основные блюда из домашней птицы ПК 7.8 Готовить простые и основные блюда из яиц, творога ПК 7.9 Готовить простые и основные холодные блюда и закуски ПК 7.10 Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки ПК 7.11 Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия

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

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»

Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

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

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

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5. Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя
ООО «Управляющая компания «Отели-Юста»
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

2023г.

Содержание

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

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

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

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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

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

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя ООО «Управляющая компания «Отели-Юста»
		ВД 8 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»
33.013 ПС Официант, Бармен		
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4	ПК 8.1
	ТФ В/04.4	ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5
	ТФ В/05.4	ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5
	ТФ С/02.5	ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3

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

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

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень , согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК 01. Соблюдает правила профессионального этикета.	-	+	-	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 07
КК 02 Клиентоориентированность	-	-	+	ОК 04 ОК 05 ОК06 ОК 07
КК 03. Обучаемость	-	+	-	ОК 03

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК.01 Соблюдает правила профессионального этикета.	Активно реагировать на стандартные и нестандартные ситуации, ориентируясь на быстрое разрешение возникшей проблемы
КК02. Клиентоориентированность	Распознавать и исследовать потребности клиентов, брать на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами
КК 03. Обучаемость	Планировать обучение и развитие в профессиональной среде

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

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

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 8.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию		Навыки:
		Н.8.1.01	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
			Умения:
		У.8.1.01	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
		У.8.1.02	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
			Знания:
		З.8.1.01	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
		З.8.1.02	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
		З.8.1.03	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
	ПК 8.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания		Навыки:
		Н.8.2.01	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
			Умения:
		У.8.2.01	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания

			Знания:
		З 8.2.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З 8.2.02	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	ПК 8.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания		Навыки:
		Н 8.3.01	Предварительной сервировки столов посудой и приборами
		Н 8.3.02	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
		Н 8.3.03	Приема и оформления оплаты за заказ
		Н 8.3.04	Уборки столов в залах организаций питания
		Н 8.3.05	Приема и оформления оплаты за заказ
		Н 8.3.06	Уборки столов в залах организаций питания
			Умения:
		У 8.3.01	Принять заказ гостей и передать на производство
			Знания:
		З 8.3.01	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
		З 8.3.02	Этапов процесса обслуживания
		З 8.3.03	Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
		З 8.3.04	Правила и технику уборки использованной посуды
	ПК 8.4		Навыки:

	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Н 8.4.01	Приема и оформления оплаты за заказ
			Умения:
		У 8.4.01	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
			Знания:
		З 8.4.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		З 8.4.02	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания;
		З 8.4.03	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала
	ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами		Навыки:
		Н 8.5.01	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
			Умения:
		У 8.5.01	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
			Знания:
		З 8.5.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	520	214	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	328	160	
ОП.10	Предпринимательская деятельность	42	20	4
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	20	3
ОП.12	Социальное питание	42	20	2
ОП.13	Метрология и стандартизация	54	28	3
ОП.14	Технология трудоустройства	54	20	4
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	20	4
ОП.16	Национальная кухня	54	32	4

ПМ.00	Профессиональный цикл	192	54	
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	192	54	3
МДК 08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	72	36	3
МДК 08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	36	18	3
ПП.08	Производственная практика	72		3
Итого:		520		

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

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				

1.	Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	08	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	4	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
2.	Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов.			6	6		
3.	Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок.			6	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

4.	Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko			6	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
5.	Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания.			6	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
6.	Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице.			8	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
7.	Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана.			6	6		
8.	Правила оформления и передачи заказа на			6	6	Торговый	Ответстве

	производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko					зал предприятия питания	нный соответственно участку выполняемой работы
9.	Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе – брейков.			6	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
10.	Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра.			6	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
11.	Выполнение видов расчетов с потребителями			6	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку

							выполняе мой работы
12.	Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены			6	6	Торговый зал предприяти я питания	Ответстве нный соответст венно участку выполняе мой работы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 8	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»
ПК 8.1.	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
ПК 8.2.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 8.3.	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
ПК 8.4.	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей

ПК 8.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.8.1.01	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
	Н 8.2.01	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
	Н 8.3.01	Предварительной сервировки столов посудой и приборами
	Н 8.3.02	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
	Н 8.3.03	Приема и оформления оплаты за заказ
	Н 8.3.04	Уборки столов в залах организаций питания
	Н 8.3.05	Приема и оформления оплаты за заказ
	Н 8.3.06	Уборки столов в залах организаций питания
	Н 8.4.01	Приема и оформления оплаты за заказ
	Н 8.5.01	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
Уметь	У.8.1.01	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
	У 8.1.02	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
	У 8.2.01	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
	У 8.3.01	Принять заказ гостей и передать на производство
	У 8.4.01	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
	У 8.5.01	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
Знать	3.8.1.01	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	3 8.1.02	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	3 8.1.03	Технологии предварительной сервировки столов посудой и

		приборами
	3 8.2.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	3 8.2.02	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	3 8.3.01	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
	3 8.3.02	Этапов процесса обслуживания
	3 8.3.03	Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	3 8.3.04	Правила и технику уборки использованной посуды
	3 8.4.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
	3 8.4.02	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания;
	3 8.4.03	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминала
	3 8.5.01	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 192

в том числе в форме практической подготовки 54 часа

Из них на освоение МДК 72 часа

в том числе самостоятельная работа 0 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 8.1-8.5 ОК 01-11 КК 01-03	МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания	114	72	72	36	0	0	6	0	36
ПК 8.1-8.5 ОК 01-11 КК 01-03	МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности	78	54	36	18	0	0	6	0	36
	Учебная практика	0	0						0	

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12	-							
	Всего:	192	126	108	54	0	0	12	0	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. час	Код ОК, ПК
1	2	3	4
МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания		72/36	
Тема 1.1 Основные понятия. Обслуживающий персонал	Содержание	2	ОК 5,6,7,10,11 КК 01
	Основные понятия, термины, определения. Предприятие общественного питания, услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, определения, требования, признаки. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 5,6,7,10,11 КК 01
	Анализ должностных инструкции обслуживающего персонала. Стандарты внешнего вида.		
Тема 1.2 Организация процесса обслуживания в ПОП	Содержание	2	ОК 1,2,4,5,6,7,9,10,11 КК 01
	Особенности организации обслуживания и предоставления услуг. Классификация услуг предприятий общественного питания: основные и дополнительные услуги. Организация обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов. Развитие ресторанного бизнеса в России и Свердловской области. Основные направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1,2,4,5,6,7,9,10,11 КК 01
	Поиск информации и систематизация исследований по теме: Направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.		
Тема 1.3 Торговые	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,7,9,10,11

помещения ПОП	Основные и вспомогательные помещения для обслуживания потребителей. Требования к ним. Оснащение торговых помещений. Требования к внутреннему наполнению залов предприятия (требования к мебели; текстилю; элементам декора). Стили оформления интерьера.		ПК 8.1,8.2 КК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Вычертить схему торговых помещений на предприятии питания	2	ОК 1,2,3,5,7,9,10,11 ПК 8.1,8.2 КК 03
Тема 1.4 Столовая посуда. Фарфор, фаянс	Содержание	2	ОК 1,2,5,6,8,9,10,11 ПК 8.1,8.2 КК 03
	История возникновения посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика фарфоровой, керамической посуды, используемой в ПОП.		
Тема 1.5 Столовая посуда. Стекло, хрусталь	Содержание	2	ОК 1,2,5,6,8,9,10,11 ПК 8.1,8.2 КК 03
	История возникновения стеклянной посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ПОП.		
Тема 1.6 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье	Содержание	2	ОК 1,2,5,6,8,9,10,11 ПК8.1,8.2 КК 03
	История возникновения металлической посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика металлической посуды, приборов, используемой в ПОП. Использование в ресторанном сервисе столового белья.		
Тема 1.7 Идентификация посуды из фарфора, стекла	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,9,10,11 ПК8.1,8.2 КК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Идентификация ассортимента столовой посуды из фарфора. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.		
Тема 1.8	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,9,10,11

Идентификация посуды из металла, столовых приборов	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК8.1,8.2 КК 03
	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов из металла. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.		
Тема 1.9 Средства информации ПОП	Содержание	2	ОК 2,3,5,9,10,11 ПК 8.2,8.3,8.4 КК 01-03
	Средства информации предприятий общественного питания. Общие и специфические средства информации. Требования к составлению и оформлению.		
Тема 1.10 Средства информации ПОП	Содержание	2	ОК 2,3,5,9,10,11 ПК 8.2,8.3,8.4 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Меню: виды, назначение, применение в предприятиях различных типов. Требования к составлению и оформлению.		
Тема 1.11 Анализ меню концептуальных предприятий	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,6,9,10,11 ПК 8.2,8.3,8.4 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Проведение анализа различных видов меню концептуальных предприятий (работа с сайтами). Анализ меню предприятий на соответствие требований к оформлению, последовательности записи блюд в меню, рациональности, ассортименту.		
Тема 1.12 Этапы процесса обслуживания	Содержание	2	ОК 2,3,5,9,10,11 ПК 8.1,8.2,8.3,8.5 КК 01-03
	Предварительный, основной, завершающий. Подготовка торговых помещений к процессу обслуживания гостей. Подготовка персонала к обслуживанию.		
Тема 1.13 Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка приемов накрытия подсобных столов скатертями (Table box).		
Тема 1.14 Подготовка рабочего места	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

официанта (подготовка текстиля)	Подготовка текстиля (Гостевых скатертей, салфеток). Складывание салфеток различными способами.		КК 01-03
Тема 1.15 Предварительная сервировка стола	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Предварительная сервировка столов, ее виды - завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.		
Тема 1.16 Предварительная сервировка стола	Содержание	2	ОК 1,2,3,5,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Предварительная сервировка столов, ее виды - банкет, сервировка кафе, бистро. Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.		
Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Подбор посуды, приборов, стекла, элементов декора для предварительной сервировки гостевых столов с учетом вида сервировки.		
Тема 1.18 Сервировка гостевых столов	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов накрытия гостевых столов скатертями. Способы замены скатертей на гостевых столах. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов расстановки продукции на подносе.		
Тема 1.19 Сервировка столов к завтраку, обеду	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 3.1,3.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола. Для завтрака, обеда, на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Задание выполняется индивидуально.		
Тема 1.20 Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для бизнес-ланча, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.		
Тема 1.21 Сервировка	Содержание	2	ОК

столов в кафе	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для банкета, сервировка кафе, бистро.		1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Эффективная коммуникация и межличностное общение. Работа с гостями и коллегами. Выбор подходящего уровня коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы. Эффективное общение со сложными гостями и гостями, испытывающими проблемы с коммуникацией.		
Тема 1.23 Основной этап обслуживания гостей	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Встреча гостей и размещение их за столом. Прием и оформление заказа. Рекомендации при выборе блюд и напитков. Передача заказа на производство. Процесс взаимодействия с сотрудниками различных структурных единиц (Повара; бармены; персонал кухни). Досервировка стола, в соответствии с принятым заказом.		
Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский)	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Основные методы подачи блюд в ресторане (русский, европейский/американский).		
Тема 1.25 Основные методы подачи блюд (французский, английский)	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Основные методы подачи блюд в ресторане (Silver service; Gueridon service)		
Тема 1.26 Правила подачи холодных и горячих закусок	Содержание Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Организация рабочего места официанта (Mise en place). Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок методами Gueridon (филетирование) и Silver service (французский метод)	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03

Тема 1.27 Правила подачи основных блюд	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Организация рабочего места официанта (Mise en place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) в соответствии с требованиями		
Тема 1.28 Правила подачи десертов, фруктов	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи сладких блюд, десертов, фруктов, сыров. Организация рабочего места официанта (Mise en place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).		
Тема 1.29 Правила подачи мучных, кондитерских изделий	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи кондитерских изделий. Организация рабочего места официанта (Mise en place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).		
Тема 1.30 Правила подачи прохладительных напитков	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила и техника подачи прохладительных напитков, правила и техника подачи алкогольных напитков. Декантация и аэрация вин. Подача игристых вин.		
Тема 1.31 Правила подачи горячих напитков	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	Правила подачи горячих напитков. Организация рабочего места официанта (Mise en place)		
Тема 1.32 Подача блюд различными методами	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Подбор методов подачи блюд, посуды, приборов, стекла по меню.		
Тема 1.33	Содержание	2	ОК

Завершающий этап обслуживания	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Подготовка и подача счета. Виды оплаты и прием платежей. Морально-этические нормы при получении чаевых. Проводы гостей. Уборка стола и подготовка к последующему обслуживанию.		1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
Тема 1.34 Подача холодных и горячих закусок	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок различными методами. Подача аперитива.		
Тема 1.35 Подача основных блюд	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи основных блюд, десертов различными методами. Подача диджестива.		
Тема 1.36 Подача прохладительных напитков	Содержание	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9,10,11 ПК 8.1,8.3 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи тихих и игристых вин. Декантация и аэрация вина. Овладение техникой подачи горячих напитков. Заварной чай. Кофе натуральный. Подача шампанского.		
МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности		36/18	
Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 КК 01-03
	Основные направления автоматизации на предприятиях общественного питания. Изучение документооборота. Аналитика данных в ресторанном бизнесе. Определение проблематики и направления развития. Изучение эффективности внедрения систем автоматизации в предприятиях питания.		
Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Виды автоматизированных платформ. Основные характеристики автоматизированных систем предприятий питания: Iiko. Poster. R-keeper. MixCart. Shopster.	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2

			КК 01-03
Тема 2.3 Первоначальная настройка системы и ее модули	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Первоначальная настройка системы и ее модули. Настройка параметров ресторана. Настройка схемы зала.		
Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Настройки концепции и номенклатуры системы.		
Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Настройки склада, складских документов, формирование отчетов. Занесение и формирование ЕГАИС и алкогольной декларации		
Тема 2.6 Правила формирования и занесения складских документов	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка навыков по настройке и внесению в систему складских документов, формирование отчетов, ЕГАИС и алкогольной продукции.		
Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню»	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Изучение раздела «Быстрое меню». Популярные позиции, сочетание блюд и напитков		
Тема 2.8 Правила работы в разделе «Быстрое меню»	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка навыков пользования в разделе «Быстрое меню», формирование прејскуранта.		
Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Дисконтная система и разновидности скидок. Мониторинг продаж и выручки в предприятии питания. (Принятие кассовой смены, количественный учет ваучера, отчеты по продажам и выручкам)		
Тема 2.10 Дополнительные возможности Iiko.	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2
	Изучение дополнительных возможностей Iiko: (Автоматическое добавление блюда в заказ, Автоматическая печать блюда при добавлении в заказ, Печать		

	этикеток для штучных товаров, Фасовка и маркировка товаров на весах CAS LP, Терминалы сбора данных, Блокировка кассы при открытом денежном ящике)		КК 01-03
Тема 2.11 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Отработка навыков по добавлению блюд в заказ, печати этикеток для штучных товаров, фасовки и маркировки товаров, блокировке кассового ящика		
Тема 2.12 Бонусно-платежная система Platius (ака iikoNET).	Содержание Изучение бонусно-платежной системы Platius (ака iikoNET). Использование iiko.NET. Подключение платежной системы iiko.NET. Использование электронного флаера iiko.NET. Начисление бонусов iiko.NET и оплата по штрихкоду. Начисление бонусов iiko.NET по промо коду на гостевом чеке. Начисление бонусов iiko.NET по промо коду на фискальном чеке. Ступенчатый бонус iiko.NET. Приветственный бонус iiko.NET. Бонусные коэффициенты для блюд в iiko.NET. Категории гостей в iiko.NET. Как ограничить выдачу бонусов iiko.NET для банкетов и корпоративов. Настройка печати гостевого чека на сайте iiko.Biz. Карты iiko.NET - операции в iikoFront .	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
Тема 2.13 IikoSousChef - кухонный экран	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение функции «Кухонный экран повара» iikoSousChef. Возможности и использование.		
Тема 2.14 Принятие и передача заказа	Содержание	2	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 КК 01-03
	Итоговое занятие. Выполнение индивидуальных заданий на примере «Принятие и передача заказа»		
Производственная практика Виды работ 1. Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии 2. Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. 3. Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. 4. Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko 5. Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания.		72	ОК 1-11 ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5 КК 01-03

6. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице.		
7. Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана.		
8. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko		
9. Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе –брейков.		
10. Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра.		
11. Выполнение видов расчетов с потребителями		
12. Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	192	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы	1200*80*750 Столешница дерево; сварной металлокаркас.
2	Стулья	Мягкое сидение на сварном металлокаркасе, спинка высокая
Дополнительное оборудование		
1	Система хранения (Шкаф-купе)	ЛДСП, полки усиленные для посуды, оборудования, инвентаря) 2900*700*2900мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Экран	Шаг пикселя - Не более 0,93 мм Частота обновления экрана - Не менее 1920 Гц Угол отображения - Не менее 160/160 Гр. Обслуживание - Фронтальное Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Размер экрана - Не менее 4129x2022 мм. Крепление к стене - Наличие
2	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	Диагональ экрана - Не менее 23.8" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
3	Планшет	Диагональ экрана - Не менее 10.1" Разрешение экрана - Не менее 1920x1200 Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
4	Программное обеспечение	Профессиональный программный продукт
	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
	МФУ	Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие

		Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
Дополнительное оборудование		
1	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	Размер - Не более 735x1055x655 Кол-во ячеек - Не более 16 Замок - Наличие Цвет изделия - Серый
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Блендер	228x241x539 мм, 1.5кВт, (пиковая мощность 3,5 л.с. 2,62 кВт) 220В. скорость макс. 30000 об/мин+PULSE, электронная программируемая панель управления, LCD экран, 2л стакан
2	Ванна моечная	500x700x870мм, НСО1М-5/7Б стол-моечная ванна (350x400x175)
3	Зонт вытяжной пристенный	1200x1000x400мм, ЗВПОК-1210 зонт вытяжной пристен. (1200x1000x400) с ж/у фильтрами, с отв., без подсвет.
4	Кофемашина	-автомат, 2 высокими группы, подсветкой LED. Габариты, мм: 802x605x537. Мощность, Ватт: 4700. Напряжение, Вольт: 220. Вес нетто, кг: 78. Объем бойлера, л: 14. Корпус: нержавеющая сталь, пластик ABS цвета белый жемчуг (боковины частично). Производительность, чашек в день: 300.
5	Кофемолка	230x270x615, 220 V, 0,35 кВт, 13 кг, электронная кофемолка-дозатор, цвет темно-серый, плоские жернова, скорость вращения 1350 об/мин. Объем бункера 1500гр. Диаметр жерновов 64мм, металл, сенсорный дисплей; производительность 7 г/3 с; рекомендованная производительность в день 1 - 2 кг
6	Ледогенератор	398x451x695мм, 30кг/сутки, бункер 11,5кг, 0,23кВт, R290, 34кг, кубик L: 28x28x32мм, воздушн охлажд.
7	Машина котломоечная	600x700x1290 мм, 9,8 кВт, 380 В, размер кассеты 500x600 мм, производительность 30 кассет/ч, дозатор моющего средства, помпа слива, помпа ополаскивания, увел. высота
8	Машина стирально-сушильная	683x704x1986мм, 380В, 5,47+5,55кВт
9	Модуль барный коктейльная станция	1600x800x850мм, НБМКС-16/6БПК модуль барный коктейльная станция с бортом, теплоизолир. ванна, мойка, полка, карман, 2 ящика, вертушка, 1600x800x850мм
10	Плита индукционная	400x730x850 мм, 53 кг, 7 кВт, 380 В, 2 зоны нагрева, на открытой подставке
11	Пароконвектомат	510x800x880мм, 7,75кВт, 380В, 6GN1/1, инжектор, автоматическая мойка
Дополнительное оборудование		
1	Подставка для пароконвектомат	510x648x860мм 875x725x860мм + держатель лотков 367x595x505мм

2	Полка настенная	1000х400х600мм, НПК-10/4 полка настен., двер.-купе
3	Полка настенная каскадная	1200х300х600мм, НПК-12/3 полка настен.каскадная
4	Полка настенная каскадная	1200х300х600мм, НПК-12/3 полка настен.каскадная
5	Полка настенная	600х360х300мм, НПСД 6/3,6 полка для сушки разделочных
6	Полка настольная тепловая	1300х400х400 Полка тепловая настольная разборная, 1 ярус. Температура в зоне действия нагревательного элемента, не более, °C +60±5°C. Полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм, каркас труба 20х20 из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм. Мощность 1,2кВт. Поставляется в разобранном виде., вес 6,4кг
7	Стеллаж-шпилька	390х560х1575мм, количество уровней 12, расстояние между уровнями 110, максимальная распределенная нагрузка общая 160кг, максимальная распределенная нагрузка на одну полку 10кг, материал направляющих AISI 304 , материал стоек нерж. сталь 1,5мм, профиль стоек труба 25х25мм. К рамам приварены 12 пар направляющих для размещения гастроемкостей GN1/1. Колесная опора без тормозов 2шт., колесная опора с тормозом 2шт. Диаметр поворотных колес 100мм. Вес 17,2кг.
8	Стол для сбора отходов с ванной	1200х700х850мм, Стол с бортом высотой 70мм для посудомоечной машины с отверстием под отходы расположенным справа и мойкой расположенной слева. Столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм. Каркас сварной из трубы 40х40 нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2мм. Емкость цельнотянутая размером 500х400х250 из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм. Отверстие под отходы диаметром 18мм. Фартук с трех сторон из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры. Стол поставляется в собранном виде.
9	Стол пристенный для кофемашины	1200х600х850мм, НБМКМО-12/6Б (+100мм столшен.) модуль барный с отверстием, с бортом - стол для кофемашин, 1200х700х850мм
10	Стол пристенный для посудомоечных корзин	600х700х850мм, НБМКБ-6/6Б (+100мм столешн.) модуль барный с бортом для корзин с бокалами, 600х700х850мм
11	Стол пристенный с ванной моечной и душирующим устройством	600х700х850мм, НБМСЗМ-6/6Б (+100мм столешн.) модуль барный- стол закрыт. с бортом, с мойкой (500х400х250), 600х700х850мм150х(360+132 душ с крепление к

		стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу
12	Стол пристенный	600х600х850мм, НСЗ-6/6БП стол закрытый с правой распашн. дверцей, пристен.
13	Стол пристенный купе	1200х600х850мм, НСЗК-12/6Б стол закрытый с дверцами купе, пристен., Изделие поставляется в разборе
14	Стол с крылом	1200х700х850мм, НБМКБКП-12/6БЛ (+100мм столешн.) модуль барный с бортом для корзин с бокалами и крылом под посудомойку, слева, 1200х700х850мм
15	Стол с охлаждающим шкафом	1000х600х850мм, GNE 11/TN стол охл.(-2+10), 2 двери, 1000х600х850мм, ниж.распол.агрегата
16	Стол с охлаждающим шкафом	1485х700х850мм, GNE 112/TN стол охл.(-2+10), 2 двери, 2 ящика, 1485х700х850мм, ниж.распол.агрегата
17	Стол с тепловым шкафом	1300х700х850мм, TS T 13 GN O (1300х700х850) тепловой стол-купе сквозной островно
18	Стол угловой-тумба	920х920х850мм, . Столешница из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32 мм. Корпус и распашная дверка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Задняя стенка из оцинкованной стали толщиной 0,55мм. Регулируемые опоры. .
19	Тележка для белья	850х550х930 Тележка для белья (каркас: нерж. сталь aisi 430, 4 поворотных колеса (2 с тормозом, 2 без))
20	Шкаф холод со стеклом	697х710х1960мм, ПРОПАН R290, Диапазон рабочих температур, °C +1...+10, Объем 500л, Материал обшивок корпуса снаружи нержавеющая сталь, Размер полки 595х455мм, Кол-во полок 4, 230В, 4 кВт/час за сутки
21	Шкаф холодильный	650 х 800 х 1950мм . 220В, 0,185 кВт, Объём: 572 л. Температурный режим: -5 ~ +10 С, 2 глухие двери
22	Стойка хостес	600/800 (глубина гостевой зоны/глубина зоны хостес)х2000х1200мм; ЛДСП; светодиодная лента по периметру.
23	Тележка для фламбе с горелкой	Стол-тележка для фламбирования; натуральное дерево, металлический каркас. 1150*500*880 мм. Огнеупорная рабочая поверхность.2 выдвижных ящика.
24	Станция официанта	ЛДСП, стэйшен для организации работы официантов длина до 3000. Выдвижные ящики и двери распашные
25	Стеллаж официанта	ЛДСП, 700*400*1500 с ячейками
26	Стол круглый 2х местный гостевой	диаметр 1000мм; высота 750мм столешница ЛДСП; складной
27	Морозильная камера (ларь)	330 литров

28	Весы кофейные	LED-дисплей с сенсорным управлением; с функцией оттаивания, таймер.
29	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
30	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

Лаборатория «Учебный бар»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочий стол	Высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Стул	Поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф-сейф	Для хранения натуральных образцов; металл 1000*800*1800
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	Диагональ экрана - Не менее 23.8" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
2	Интерактивная панель	Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие

		Реестр Минпромторга - Наличие
3	Планшет	Диагональ экрана - Не менее 10.1" Разрешение экрана - Не менее 1920x1200 Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
4	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
5	МФУ	Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Кофемашина	Кофемашина-автомат традиционная с 2 высокими группами и экономайзером. Габариты, мм: 554x545x498. Мощность, Ватт: 2290. Напряжение, Вольт: 220. Вес нетто/брутто, кг: 42,5/52,5. Объем бойлера, л: 7,5 с изоляцией. Корпус: задняя панель - нержавеющая сталь, боковые панели, основание - пластик ABS черного цвета. Производительность, чашек в день: 150. в комплект

		входит головная часть фильтра, картридж механической очистки, картридж угольный, набор bwt для определения жесткости воды 812137, темпер , фильтр картридж
2	Станция барная	1200х700х850мм, НБМКС-12/5БПК модуль барный коктейльная станция с бортом, теплоиз. ванна, мойка, полка, карман, 1 ящик (под ванной д/льда), 1200х700х850мм
3	Кофемолка	230х270х615, 220 V, 0,35 кВт, 13 кг, электронная кофемолка-дозатор, цвет темно-серый, плоские жернова, скорость вращения 1350 об/мин. Объем бункера 1500гр. Диаметр жерновов 64мм, металл, сенсорный дисплей; производительность 7 г/3 с; рекомендованная производительность в день 1 - 2 кг
4	Ледогенератор	398х451х695мм, 30кг/сутки, бункер 11,5кг, 0,23кВт, R290, 34кг, кубик L: 28х28х32мм, воздушн охлажд.
5	Аппарат для приготовления кофе на песке	Диапазон рабочей температуры: 50-300°C; Количество постов: 1; Корпус: Нержавеющая сталь.
6	Кофеварка Кемекс (Chemex)	аппарат для приготовления кофе альтернативным способом
7	Пуровер	аппарат для приготовления кофе альтернативным способом
8	Аппарат для приготовления дробленого льда	Крупное и мелкое дробление. Скорость двигателя: 12000 об/мин Скорость лезвия: 1500 об/мин. Объем резервуара: 2

		литра
9	Весы кофейные	LED-дисплей с сенсорным управлением; с функцией оттаивания, таймер.
10	Соковыжималка	Шнековая, Ширина загрузочной горловины 44мм, Объем резервуара для сока, л 0.7, Индикатор количества сока, Объем резервуара для жмыха, л 1.3.425 x 152 x 350
11	Блендер	228x241x539 мм, 1.5кВт, (пиковая мощность 3,5 л.с. 2,62 кВт) 220В. скорость макс. 30000 об/мин+PULSE, электронная программируемая панель управления, LCD экран, 2л стакан
Дополнительное оборудование		
1	Стол пристенный	800x600x850мм с нишей для льдогенератора
2	Ванна моечная односекционная со столешницей	600x600x850мм, НСЗО-8/6Б стол закрытый с 3-х сторон,
3	Стол угловой	по фактическим размерам
4	Стол центральный	800x500x850мм, закрытый с трех сторон,двери - купе, внутри дно+ полка
5	Стол центральный	1200x250x850мм, НБМСЗК-12/2,5 модуль барный - стол закрыт., дверцы купе, 1200x250x850мм
6	Стол под кофемашину	800x500x850мм , закрытый с трех сторон, внизу - полка(дно)
7	Стол центральный открытый	1000x500x850мм, НБМСО-10/5П модуль барный - стол открыт. с полкой, 1000x500x850мм
8	Стол гостевой	ЛДСП; диаметр 800 металлокаркас
9	Кресло гостевое	мягкая основа, подлокотники.
10	Стул барный	велюр - сидение, спинка, регулировка высоты посадки, подставка для ног
11	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в

		производственных условиях ТУ 9398-040-10973749-2015
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	высота не более 800, длина не более 1200
2	Стул ученический	Регулируется по высоте 5-7 групп роста
3	Стол преподавателя	Цвет столешницы - белый; высота не более 800 мм; Длина не более 1200 мм
4	Кресло преподавателя на роликах	Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства		
Основное оборудование		
5	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
6	Моноблок	"Диагональ экрана - Не менее 23.8"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"

7	Программное обеспечение	профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли. Специализированная система ERP-класса, предназначенная для автоматизации ресторанного бизнеса Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность
Дополнительное оборудование		
8	Коммутатор	"Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие Количество портов - не менее 28 Реестр Минпромторга - Наличие"
9	Система гарантированного питания (ИБП)	"Входное напряжение - Не менее 120 В Входной коэффициент мощности - Не менее 0,99 Номинальная выходная мощность - Не менее 10кВА КПД - Не менее 93 % SNMP- модуль - Наличие Аккумуляторные Батареи - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
10	МФУ	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Дополнительное оборудование		
11	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник.-М.: Издательский дом «Деловая литература», 2023. — 544 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с.

2.
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 197 с.

3.2.3. Дополнительные источники

Законы, приказы, постановления:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

2. Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 30.12.08 (в действующей редакции).

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).

4. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года)

6. Федеральный Закон Российской Федерации от 8 июля 2006 № 152-ФЗ «О защите персональных данных»

7. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).

8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).

9. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).

10. Административный кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).

11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).

12. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 10 июня 2016 года).

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

14. Правила продажи отдельных видов товаров. ППРФ от 19.01.1998 № 55 (в действующей редакции).

15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01 Минздрав России (с изменениями на 6 июля 2011 года)

Стандарты:

1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
2. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественно-го питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст)
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» действует с 2013-01-01
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введен 01.01.2016
7. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».
8. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (с 01.01.2014)

Учебные пособия:

1. Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для вузов / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 205 с.
2. Restaurant service – skills training book, перевод 2013 год. Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис» 2019г.
3. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. - М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2018г.
4. Барайс. Фантазии праздничного стола. М.:БММ АО, 2001
5. Ефремова О.С. Охрана труда от А до Я, М.: Альфа-пресс, 2008
6. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 683 с.
7. Лукашевич В.В. «управление персоналом предприятий торговли и общественного питания». – М.: Инфра – М, 2001г.
8. Малыгина З.А. «Физиология питания, гигиена и санитария» Москва, Экономика, 2021г.;
9. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: уч. пособие. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М, 2018г.;
10. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», М. 2005г.;
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания. М.: Академия, 2008
12. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2000.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Гурманы»
3. «Вы и Ваш ресторан»
4. «Ресторанные ведомости»
5. «Сомелье»
6. «Магазин, ресторан, отель»

Ресурсы Интернет-сайтов

1. <http://hospitality.ru> - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;

2. <http://otelier-restorator.com> - ОТЕЛЬЕР и РЕСТОРАТОР;
3. <http://www.horeca.ru> – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»
4. <http://www.restorator.com.ua> – Ресторатор
5. <http://restorator.name> – Все о ресторанах
6. <http://www.restus.ru> – Ресторанный бизнес

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Правильно, последовательно, своевременно готовить зал к обслуживанию	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Использует специализированное программное обеспечение	
ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Встреча гостей: вежливо и правильно приветствует гостей; Умеет объяснить размещение гостей в зале; Принятие заказа: правильно поданы меню и винная карта, описан состав заказанных блюд и дана характеристика вин по все раз-делам винной карты; заказ оформлен правильно; Подача блюд и напитков в соответствии с заказом; Подача блюд и напитков произведена различными способами в правильной последовательности и своевременным сбором использованной посуды	
ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Счет оформлен с использованием узла расчета, своевременно подан и произведен расчет с гостем;	
ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	В процессе обслуживания выявлены все пожелания гостя; выстроен диалог с гостем; предупреждены или решены конфликтные ситуации; В процессе передачи и получения заказа активно применяются коммуникативные навыки общения с коллегами.	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной	Выбор и применение методов и способов	Интерпретация результатов наблюдений за

деятельности, применительно к различным контекстам.	решения профессиональных задач, связанных с организацией обслуживания посетителей; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и производственным коллективом в ходе учебной практики	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Составляет деловые письма, корректно использует	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознанное отношение к профессиональной деятельности; применение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Применять принципы устойчивого бережливого производства	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	

физической подготовленности.	достижения жизненных и профессиональных целей	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	
КК.01 Соблюдает правила профессионального этикета	Активно реагирует на стандартные и нестандартные ситуации, ориентируясь на быстрое разрешение возникшей проблемы	
КК02. Клиентоориентированность	Распознает и исследует потребности клиентов, берет на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами	
КК 03. Обучаемость	Планирует обучение и развитие в профессиональной среде	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Предпринимательская деятельность

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Предпринимательская деятельность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Предпринимательская деятельность» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-05; ОК 09; ОК 11.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой

	государственном языке; оформлять документы; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Самостоятельная работа	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1.1 Основные теории предпринимательства	Содержание История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.2 Сущность предпринимательской деятельности	Содержание Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.3 Типология предпринимательства	Содержание Практическое занятие №1: Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. . Классификация предпринимательства.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.4 Субъект, объект предпринимательства	Содержание Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.5 Предпринимательская среда	Содержание Практическое занятие №2: Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.6 Организационно-правовые формы	Содержание Практическое занятие №3 Организационно-правовые формы предприятий.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	

предприятий	Организационно-экономические формы предпринимательства			
	Содержание Практическое занятие №4 Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.7 Малый, средний и крупный бизнес	Содержание Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.8 Предпринимательская деятельность без образования юридического лица	Содержание Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.9 Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
	Содержание Практическое занятие №5 Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.10 Риски предпринимательской деятельности	Содержание Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	

	финансирования рисков.			
	Содержание Практическое занятие №6 Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.11 Система налогообложения предпринимательской деятельности	Содержание Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.12 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	Содержание Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
	Содержание Практическое занятие №7 Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.13 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.	Содержание Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Тема 1.14 Собственное дело. Бизнес -план.	Содержание Практическое занятие №8-9 Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка	4	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК11	

	идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация.			
	Содержание Практическое занятие №10: Защита проекта бизнес-плана	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11	
Консультация		2		
Всего:		42/20		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лапина Е.Н. Татаринова М.Н., Остапенко Е.А. Основы предпринимательской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е.Н. Лапина, М.Н. Татаринова, Е.А. Остапенко. – Санкт-Петербург: Издательство Лань, 2023. – 248 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512484>

2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531105>

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515071>

4. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532114>

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532026>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"
3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)
4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»
5. Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru/>
6. Информационно-правовой портал «Гарант»
7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.
8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.
9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 303 с.
10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николукина. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
11. Чернопятав А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала,	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

	допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; применять средства информационных	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Показатели качества продукции общественного питания
ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Проводить идентификацию продукции общественного питания Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения
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 6.1-6.4 ПК 7.1-7.11		Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Основы повышения качества продукции	Содержание учебного материала Основные термины и понятия в области качества продукции. Определение качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Нормативная база, регламентирующая качество продукции. Домашнее задание №1 Привести примеры факторов, оказывающих влияние на качество продукции общественного питания	2	ОК 1, 5, 6, 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
2	Тема 2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость	Содержание учебного материала Показатели качества продукции, их характеристика. Пищевая ценность. Энергетическая ценность. Биологическая ценность белков. Биологическая эффективность жиров. Домашнее задание № 2 Рассчитать аминокислотный скор продукта по заданию преподавателя.	2	ОК 1, 5, 6, 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
3	Тема 3. Показатели качества продукции, обуславливающие кулинарную готовность	Содержание учебного материала Структура продукции. Структурно-механические (реологические) свойства продукции. Физико-химические показатели качества продукции. Органолептические показатели качества продукции. Домашнее задание № 3 Изучить ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11

4	Тема 4. Показатели безопасности пищевой продукции	Содержание учебного материала Понятие безопасности продукции общественного питания. Показатели, обеспечивающие безопасность продукции. Нормативные документы, регламентирующие безопасность. Домашнее задание № 4 Изучить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1- 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.7, 4.1- 4.6, 5.1- 5.6, 6.1- 6.5, 7.1- 7.11
5	Тема 5. Анатомия вкуса	Содержание учебного материала Физиология восприятия вкуса. Сладкий, соленый, горький, кислый, умами. Жгучий и охлаждающий. Домашнее задание № 5 Ответить на вопрос: почему «вредное» всегда такое вкусное?	2	ОК 1, 2, 4
6	Тема 6. Метод органолептической оценки качества	Содержание учебного материала Общая терминология. Терминология методологии. Терминология органолептических характеристик. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления. Домашнее задание № 6 Изучить ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1- 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.7, 4.1- 4.6, 5.1- 5.6, 6.1- 6.5, 7.1- 7.11
7	Тема 7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания	Содержание учебного материала Термины и определения в области идентификации продукции. Проведения идентификации. Работа проводится в малых группах. Студенты получают образцы для идентификации. Оформление результатов идентификации продукции общественного питания. Домашнее задание № 7 Изучить ГОСТ 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения	2	ОК 1, 4, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1- 1.4, 2.1- 2.8, 3.1- 3.7, 4.1- 4.6, 5.1- 5.6, 6.1-

				6.5, 7.1-7.11
8	Тема 8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции	Содержание учебного материала Методы контроля качества фритюрных жиров. Методы определения эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Методы определения содержания яиц. Домашнее задание № 8 Изучить ГОСТ 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
9	Тема 9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов	Содержание учебного материала Методы определения влаги и сухих веществ: основной метод, ускоренный метод, высушивание на влагомере Чижовой ВЧ. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля. Методы определения жира: основной метод, весовой метод с экстракцией жира в микроразмельчителе тканей, метод Гербера. Методы определения сахаров: перманганатный метод Бертрана, цианидный метод, ускоренный цианидный метод, йодометрический метод. Домашнее задание № 9 Изучить ГОСТ 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
10	Тема 10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов	Содержание учебного материала Метод выявления бактерий рода Salmonella. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов. Домашнее задание № 10 Изучить ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-

				6.5, 7.1-7.11
		Самостоятельная работа Провести экспертизу представленного технологического документа на соответствие требованиям ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Сделать заключение по результатам идентификации.	2	ОК 1, 2, 5, 9
11	Тема 11. Фальсификация продукции общественного питания	Содержание учебного материала Фальсификация продукции и ее виды. Домашнее задание № 11 Изучить материалы статьи https://www.59fbuz.ru/press-center/news/falsifikatsiya-tovarov-i-gde-mozhno-nayti-informatsiyu-o-falsifitsirovannykh-produktakh-/	2	ОК 1, 2, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
12	Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира	Содержание учебного материала Практическая работа организуется индивидуально. Студенты получают технико-технологические карты. Рассчитывают теоретическое содержание сухих веществ и жира, выписывают из ТР ТС 021/2011 показатели безопасности для данного вида продукции. Домашнее задание № 12 Рассчитать теоретическое содержание сухих веществ и жира по заданию преподавателя.	2	ОК 1, 5, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11
	Лр № 1 Определение показателей качества дрожжевого теста	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества дрожжевого теста. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение общей кислотности Домашнее задание № 1 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 5.3, 7.11

	Лр № 2 Определение показателей качества песочного теста	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества песочного теста. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение щелочности Домашнее задание № 2 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 5.4
	Лр № 3 Определение показателей качества рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение содержания хлеба. Домашнее задание № 3 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 1.3, 2.7, 7.6
	Лр № 4 Определение показателей качества рубленых изделий из мяса, птицы	Содержание учебного материала 1. Органолептическая оценка качества рубленых изделий из мяса, птицы. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение содержания хлеба. Домашнее задание № 4 Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	4	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, ПК 1.3, 2.7, 7.6
		Итого	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стеллаж металлический 7 полок	Нагрузка на полку 150 кг; высота 2500 мм; ширина 1000 мм; глубина 600 мм
2	Стол металлический	Длина не более 2000 мм; высота не более 600 мм
3	Стул лаборантский на роликах	высота не более 550 мм;
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Высота не более 900; Длина не более 1200; количество розеток не более трёх
5	Табурет лабораторный на опорах	Высота не более 600
Дополнительное оборудование		
6	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
7	Шкаф для одежды	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
8	Тумба подкатная высокая	Высота не более 830 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
9	Стол письменный	Высота не более 900 мм; Длина не более 1800 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
10	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие

		Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
11	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 16"; ОЗУ не менее 8 Гб; интерфейсы Wi-Fi Bluetooth, выходы USB, HDMI
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
12	Шкаф вытяжной	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050,столешница нержавеющая сталь
13	Печь сушильная	Рабочая температура от +50°С до +200°С; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В
14	Печь муфельная	Температура в рабочем пространстве 1100 °С; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В
15	Аналитические весы	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г
16	Центрифуга	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В

18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Brix: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$; Минимальная индикация Brix: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 C; Плотность 1000-1040 кг/м ³
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° C до 40° C
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Иономер	Диапазон значений рNO ₃ от 0,3 до 4,3; Диапазон значений C(NO ₃) 10 ⁻⁴ до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °C; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм ² /с ² от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-

		1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической температуры; возможность подключения внешнего термодатчика
Дополнительное оборудование		
31	Стол для весов	Столешница - гранит. Высота не более 900мм; ширина не более 600 мм
32	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
33	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
34	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
35	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
36	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
37	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в

		производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
38	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.2 Основные электронные издания

1. Вавилин Я.А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования / Я.А. Вавилин.– Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 105 с.
2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.– Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 452 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
6. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.
7. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.
10. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.
11. ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира.
12. ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара
13. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
14. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	3
Уметь	
Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
Проводить идентификацию продукции общественного питания	
Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Знать	
Показатели качества продукции общественного питания	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения	
Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Социальное питание

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Социальное питание

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Социальное питание» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.4, 3.7 ПК 5.1, 5.4, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5	Составлять технологическую документацию на блюда	Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
	Приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	Особенности функциональных пищевых продуктов;
	Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	Пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи;
	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т. ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	

теоретическое обучение	20
лабораторные работы	20
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения				
Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения	Содержание 1. Введение в дисциплину. 2. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура питания. Алиментарно-зависимые заболевания. 3. Здоровое питание: основные факты (ВОЗ). 4. Государственная политика в области здорового питания. 5. Основные принципы здорового питания для взрослых людей. 6. Практические рекомендации по поддержанию здорового питания.	2	ОК 5, 6, 10	
Самостоятельная работа обучающихся Изучите представленные Рекомендации по потреблению сахаров и натрия и отметьте, к каким положительным эффектам для здоровья приведет сокращение потребления соли и сахара населением		2	ОК 2, 4, 8	
Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран	Содержание учебного материала 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран.	2	ОК 5, 10	
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание				
Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет	Содержание 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их	2	ОК 5, 10	

	характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т)			
Тема 2.2 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания	Содержание 1. Изменения пищевых веществ при технологической обработке. 2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания, технологические приемы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажения. 3. Ассортимент блюд лечебного питания.	2	ОК 5, 6, 10	
Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания	Содержание Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам.	2	ОК 5, 10 ПК 1.3, 1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.4, 3.7, 5.1, 5.4, 5.6	
Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания	Содержание 1. Назначение и основные требования. 2. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. 3. Характеристика и анализ рационов лечебно-профилактического питания. 4. Разработка меню лечебно-профилактического питания для завтрака и обеда, учитывая набор продуктов, входящий в каждый рацион (1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5)	2	ОК 1, 2, 4, 5 ПК 1.3, 1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.4, 3.7, 5.1, 5.4, 5.6	
Раздел 3. Питание детей и подростков				
Тема 3.1 Питание детей и подростков	Содержание 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков.	2	ОК 5, 10 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 5.6	
Тема 3.2 Анализ состава и пищевой ценности рациона питания школьника	Содержание Студенты анализируют предложенный рацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы.	2	ОК 5, 10	

Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов				
Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи	Содержание 1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.	2	ОК 5, 10	
Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты	Содержание 1. Определения: функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, натуральный функциональный пищевой продукт. 2. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. 3. Рынок функциональных пищевых продуктов.	2	ОК 5, 10	
Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 1 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: — Рисовая каша на молоке с персиком и орехами — Яйцо пашот с картофельной вафлей, томатной сальсой с хумусом из зеленого горошка 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 1 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.4, 2.5, 6.2-6.5	
Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в	Лабораторная работа № 2 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: — Боул с пшеном, овощами и куриным	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 3.1, 3.3, 3.4, 6.2-6.5	

соответствии с принципами здорового питания	филе – Чапати из цельнозерновой и ржаной муки с творожной начинкой с зеленью, редисом и апельсином 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 2 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления			
Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 3 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Яичная лапша на легком бульоне (в японском стиле) – Крем-суп из красной чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 3 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.2, 6.2-6.5	
Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 4 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Суфле рыбное с гречневой крупой – Бефстроганов из отварной говядины с изумрудным пюре 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 4 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.6, 2.7, 6.2-6.5	

Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания	Лабораторная работа № 5 Содержание учебного материала 1. Приготовление блюд: – Печенье овсяное – Банановые диетические кексы – Гранола с орехами, сухофруктами и натуральным йогуртом 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. Домашнее задание № 5 Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	4	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 5.1, 5.4, 5.6, 6.2-6.5	
Всего		42/20		

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
3	Интерактивная панель	«Диагональ экрана – Не более 86»» Разрешение экрана – Не менее 3840x2160 Тип сенсора – Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение – Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO – наличие Реестр Минпромторга – Наличие»
Дополнительное оборудование		
4	Ноутбук	«Диагональ экрана – Не менее 14»»

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

		не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. В сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182х360х498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология – пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. Стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. Стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. Стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый

		контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130х130х135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281х210х165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521х438х432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370х385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. Сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. Сталь; материал внутренней обшивки нерж. Сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для цитрусовых	Соковыжималка для цитрусовых, 120х140х210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590х500х305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. Система управления; 10 положений
21	Погружной термостат	«Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин.

		Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см.»
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
30	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж.

		Сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. Стекл. Кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съёмный нож Управление ручное
31	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100–3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиолей, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер – сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали +

		воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер – сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
38	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. По тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. Диаметр тарелок 400 мм; макс. Высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. Циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. Цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. Ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без

		борта. С внутренней металлической полкой глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-уровневый	800x500x1800, меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания – ручной, Класс пожара- В, С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
46	«Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»	ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебнопрофилактического питания» (с изменениями на 27 февраля 2019 года)

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

3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 203 с. 15

4. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 187 с.

5. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 176 с.

7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 268 с.

8. Справочник по диетологии. // Под ред. Пикроиского А.А. и Самсонова М. А. – М.: Медицина, 2015. – 627 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Питайтесь с умом. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: IntelMeal.ru : [Питайтесь с умом !](http://IntelMeal.ru)

2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rospotrebnadzor.ru

3. Химия и жизнь. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [Химия и Жизнь – Июнь 2023 | Научно-популярный журнал «Химия и жизнь» \(hiij.ru\)](http://hiij.ru)

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь		
пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	использует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	разрабатывается меню лечебного и школьного питания с учетом требований нормативной документации	
составлять технологическую документацию на блюда;	заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта	
приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	готовит блюда по технологической документации	
проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал	
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	
Знать		
основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания при приготовлении	

правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания	
особенности функциональных пищевых продуктов;	называет особенности функциональных пищевых продуктов	
пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	знает о принципах лечебного питания, владеет знаниями о составлении рационов питания	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Метрология и стандартизация

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Метрология и стандартизация

2.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 «Метрология и стандартизация» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 09-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-06 ОК 09-11	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	основные понятия метрологии
ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1, 2.8 ПК 3.1, 2.7	осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	задачи стандартизации, ее экономическую эффективность
ПК 4.1, 4.6 ПК 5.1, 5.6 ПК 6.1, 6.3, 6.4	оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	формы подтверждения качества
	использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов
	приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системы единиц СИ	принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
	пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативными документами	терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
	рассчитывать сырье различных кондиций, с учётом сезонности овощей и взаимозаменяемости сырья	методику разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия)
	рассчитывать временные нормативы при механической и тепловой обработке отходов и потерь сырья (продуктов)	порядок составления рецептов на новые и фирменные блюда (изделия)
	составлять акты по определению временных норм отходов и потерь при механической обработке сырья (продуктов)	порядок отработки проекта рецептов и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)
	рассчитывать производственные потери	знать сезонные продукты и определять

	при изготовлении блюда (изделия)	их ценность
	составлять акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления	порядок составления технико-технологических карт
	рассчитывать пищевую и энергетическую ценности блюда	порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию
	оптимизировать рецепт, внося в него свои собственные идеи	права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов
	создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд	
	составлять технологические и технико-технологические карты на кулинарную продукцию	
	составлять акты на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия)	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. Ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	14
лабораторные работы	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Введение				
Обеспечение качества как основная цель деятельности по метрологии и стандартизации	Содержание Обеспечение качества как основная цель деятельности по стандартизации, метрологии и оценки соответствия. Сущность качества. Оценка качества. Система качества.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11	
Раздел 1. Метрология				
Тема 1.1 Структурные элементы метрологии	Содержание Основные понятия метрологии. Цели и задачи метрологии. Разделы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Международная система единиц физических величин (СИ).	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 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.6.3	
Тема 1.2 Средства и методы измерений	Содержание Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки. Эталонная база. Основной постулат метрологии.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6	

	Правовые основы обеспечения единства измерений.		ОК.9 ОК.10 ОК.11 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.6.3	
Тема 1.3 Пр. №1 Перевод национальных единиц измерений в единицы системы СИ	Содержание Практическое занятие организуется индивидуально. Задания для выполнения: ответы на вопросы по тексту учебника и дополнительным источникам; выполнение расчетов по переводу национальных единиц измерения в единицы системы СИ.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11	
Раздел 2. Стандартизация				
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации.	Содержание Сущность стандартизации и технического регулирования. Объекты: понятия, классификация. Принципы и методы стандартизации. Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.6.3	
Тема 2.2 Средства стандартизации	Содержание Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	ОК.1 ОК.5 ПК.6.3 ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК.6.3	

Тема 2.3 Пр. №2 Анализ структуры стандартов разных видов	Содержание Практическое занятие организуется индивидуально. Задания для выполнения: 1. Перечислить разделы ГОСТ, оформить в виде таблицы 2. Изучить структуру ТТК и ТК. Обозначить отличительные особенности, результаты свести в таблицу. 3. Проанализировать правильность составления ТТК (действующего предприятия общественного питания) на соответствие требованиям ГОСТ 31987-2012.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.6.3	
Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности	Содержание Значение системы ХАССП для предприятий пищевой промышленности и общественного питания. История системы. Причины внедрения. Последовательность шагов по разработке ХАССП. Документация системы ХАССП.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.10 ОК.11 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.6.3	
Тема 2.5 Пр. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов	Содержание Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом и дополнительными источниками информации. Задания для выполнения: на основании ТТК предприятия составить спецификацию и блок-схему производства. Отметить на схеме предполагаемые ККТ. Защита в форме дискуссии.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.10 ОК.11 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.6.3	

Тема 2.6 Пр. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции	Содержание Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом и дополнительными источниками информации. Задания для выполнения: на основании ТТК предприятия составить спецификацию и блок-схему производства. Отметить на схеме предполагаемые ККТ. Защита в форме дискуссии.	2	ОК.1 ОК.5 ОК.6 ОК.10 ОК.11 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.6.3	
Раздел 3. Сертификация				
Тема 3.1 Обязательная и добровольная сертификация	Содержание Оценка и подтверждения соответствия: понятия, формы, назначение. Цели и принципы подтверждения соответствия. Значение сертификации в рыночных условиях.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11	
Раздел 4. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию				
Тема 4.1 Понятие о нормативной и технологической документации	Содержание Общие положения. Определение терминов: фирменное блюдо, новое блюдо, (компонент) ингредиент в соответствии с ГОСТ 32691-2014	2	ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК. 9 ОК.10 ОК.11	
Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	Содержание Выбор блюд (изделий) для разработки с учетом их новизны, кулинарных достоинств, сочетания, продуктов, оформления при отпуске. Изучение возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов,	2	ОК.2 ОК.5 ОК. 9 ОК.6 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4	

	пищевых добавок и специй и т. д., а также их взаимозаменяемость. Составление проекта рецептуры на блюдо (изделие). Порядок организации отработки рецептур блюд (изделий) с учетом соблюдения требований нормативных документов. Подбор инвентаря, посуды и инструментов для отработки в соответствии с технологическим процессом и особенностями приготовления блюда (изделия); взвешивание сырья (продуктов); определение режима тепловой обработки продуктов. Учет уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке.		ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)	Содержание Порядок отработки проекта рецептур включает: определение норм закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто, нетто, полуфабриката и готового изделия; установление потерь при тепловой обработке компонентов (ингредиентов); определение производственных потерь; оформление результатов отработки рецептур актами.	2	ОК.2 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.4 Пр. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда	Содержание Произвести расчёт массы брутто на основе массы нетто по формулам отработанного блюда. Установить производственные и тепловые потери при изготовлении блюда (изделия).	2	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ОК.6	

(изделия)			ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.5 Пр. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда	Содержание На основании отработки нового или фирменного блюда составить следующие нормативные документы: 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) с учетом особенности технологии приготовления. 2. Акта на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия).	2	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий	Содержание Порядок расчета пищевой и энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий) с учетом кондиции сырья, сочетаемости основных компонентов с дополнительными.	2	ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	

Тема 4.7 Пр. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий)	Содержание Произвести расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий), в соответствии с методикой и учетами потерь при тепловой обработке продуктов.	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья	Содержание Общие положения. Порядок проведения работ и организация проведения работ определения временных норм отходов и потерь сырья (продуктов) на предприятиях общественного питания. Проведение расчётов определения временных норм отходов и потерь сырья (продуктов) на предприятиях общественного питания. Права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов	2	ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.9 Пр. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке	Содержание Произвести расчёт временных нормативов при механической и тепловой обработке сырья (продуктов), согласно задания. Составить акты по определению временных норм	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9	

сырья	отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья (продуктов).		ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации	Содержание Составление технологических карт на кулинарную продукцию. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технологических карт. Порядок оформления технологической карты с учетом изменений по мере необходимости замены ингредиентов. Основные этапы составления технико-технологических карт. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технико-технологических карт.	2	ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6	
Лабораторная работа №1 Приготовление авторских супов, соусов	Содержание Приготовить авторский суп и соус. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	4	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8	
Лабораторная работа №2 Приготовление авторских блюд из рыбы, морепродуктов, птицы	Содержание Приготовить авторские блюда из рыбы, морепродуктов, птицы. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	4	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8	

Лабораторная работа №3 Приготовление авторских блюд из мяса, десертов	Содержание Приготовить авторские блюда из мяса. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	4	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8	
Всего		54/26		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
3	Интерактивная панель	«Диагональ экрана – Не более 86»» Разрешение экрана – Не менее 3840x2160 Тип сенсора – Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение – Наличие

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

		Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60х40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800х860х900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный
8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. В сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182х360х498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология – пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. Стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. Стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из

		хромированной нерж. Стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. Сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. Сталь; материал внутренней обшивки нерж. Сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для цитрусовых	Соковыжималка для цитрусовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. Система управления; 10 положений
21	Погружной термостат	«Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт

		Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см.»
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения

		подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
30	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. Сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. Стекл. Кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингридиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съемный нож Управление ручное
31	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100– 3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых

		зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиолей, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер – сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер – сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
38	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746x755x1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. По тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500x500 мм; макс. Диаметр тарелок 400 мм; макс. Высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. Циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. Цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. Ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200x600 мойка цельнотянутая, полностью

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ISBN: 978-5-91503-209-4

3.2.2. Основные электронные издания

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года)
2. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.07.2004 №294
3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании» (с изменениями на 2 июля 2021 года, редакция, действующая с 23 декабря 2021 года)
4. Федеральный закон от 11.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» (с изменениями на 11 июня 2021 года, редакция, действующая с 28 декабря 2021 года)
5. Федеральный закон 2004 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года, редакция, действующая с 1 января 2022 года)
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

8. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
9. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
12. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
16. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
17. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
20. Лифиц И.М.. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 12-ое изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО 2023 - 462с.
21. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.
22. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург, «Троицкий мост», 2019г.
23. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. [справочник] / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Издатель: ДеЛи принт. Москва – 2018г.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие –Изд.2-е, доп. и испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2009 – 347с.
2. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://urait.ru/>
3. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.
4. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru
5. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] – Режим доступа <https://docs.cntd.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь		
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	- разрабатывает листы ХАССП; составляет заявку на проведение процедуры сертификации в системе ГОСТ Р; - переводит несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ. - разрабатывает и оформляет технико-технологические карты на кулинарную продукцию в соответствии с используемым сырьем, технологией приготовления, оформления и подачи блюд (изделий) различных групп - умеет производить отработку рецептуры блюда с соблюдением санитарно-технологических требований и режимов отработки, с использованием кондиционного сырья - умеет проводить органолептическую оценку с внесением данных в дегустационный лист	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (работа с нормативной документацией (ГОСТ, ТР/ТС, Сборником рецептур и т.д.), текстом учебника, иными источниками информации) - практические работы; - контрольные работы; - решение ситуационных задач; - задания к итоговому дифференцированному зачету
осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий		
оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой		
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества		
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системы единиц СИ		
пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативными документами		
рассчитывать сырье различных кондиций, с учётом сезонности овощей и взаимозаменяемости сырья		
рассчитывать временные нормативы при механической и тепловой обработке отходов и потерь сырья (продуктов)		
составлять акты по определению временных норм отходов и потерь при механической обработке сырья (продуктов)		
рассчитывать производственные потери при изготовлении блюда (изделия)		
составлять акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления		
рассчитывать пищевую и энергетическую ценности блюда		

оптимизировать рецепт, внося в него свои собственные идеи		
создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд		
составлять технологические и технико-технологические карты на кулинарную продукцию		
составлять акты на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия)		
Знать		
основные понятия метрологии	- ориентируется и знает основные понятия метрологии; - понимает значимость и экономическую эффективность стандартизации; - знаком с формами подтверждения качества; - знает терминологию и единицы измерения величин; - ориентируется и знает порядок разработки проекта рецептуры с учетом отходов при механической обработке и потерь при тепловой, определение массы полуфабриката и готовой продукции - ориентируется и знает технологию составления аппаратно-технологических схем на блюда (изделие) - ориентируется в методике проведения органолептической оценки качества блюда (изделия), расчете пищевой и энергетической ценности, правилах оформления технико-технологических карт	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (работа с нормативной документацией (ГОСТ, ТР/ТС, Сборником рецептур и т.д.), текстом учебника, иными источниками информации) - практические работы; - контрольные работы; - решение ситуационных задач; - компьютерное моделирования технологического процесса - лабораторная работа - задания к итоговому дифференцированному зачету
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность		
формы подтверждения качества		
основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов		
принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания		
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ		
методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)		
порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)		
порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)		
знать сезонные продукты и определять их ценность		
порядок составления технико-технологических карт		

порядок разработки и утверждения технико- технологических карт на кулинарную продукцию		
права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Технология трудоустройства

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология трудоустройства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.14 Технология трудоустройства» является вариативной частью Общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 – 04	осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; определять цели жизни и нравственные ориентиры.	ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Рынок труда и профессии				
Тема 1.1. Введение. Выбор профессии	Содержание Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4	
Тема 1.2. Стратегии поиска работы	Содержание Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост.	2	ОК 3 ОК 4	
Тема 1.3. Классификация профессий	Содержание Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям.	2	ОК 1 ОК 4	
Пр №1 Классификация профессий	Содержание Практическое занятие №1 Определение типов профессий по 4 классификациям	2	ОК 3 ОК 4	
Тема 1.4. Обзор регионального рынка труда	Содержание Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда.	2	ОК 1 ОК 4	

	Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда			
Пр № 2 Обзор регионального рынка труда.	Содержание Практическое занятие №2 Сравнительный анализ регионального рынка труда. Прогнозы развития. Анализ вакансий	2	ОК 2 ОК 4	
Раздел 2. Технологии поиска работы				
Тема 2.1. Алгоритм поиска работы	Содержание Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска);собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы	2	ОК 2 ОК 4	
Тема 2.2. Техники оценки предложений по работе	Содержание Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе.	2	ОК 3 ОК 4	
Тема 2.3. Представительские документы.	Содержание Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	
Пр №3 Анализ структуры резюме	Содержание Практическое занятие №3 Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления	2	ОК 4	

	резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме			
Пр №4 Составление резюме	Содержание Практическое занятие №4 Составление резюме. Оценка составленного резюме	2	ОК 2 ОК 4	
Пр №5 Сопроводительное письмо	Содержание Практическое занятие №5 Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме	2	ОК 3 ОК 4	
Пр №6 Определение свойств личности	Содержание Практическое занятие №6 Прохождение психологических тестов на профорientацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова).	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	
Раздел 3. Процесс трудоустройства				
Тема 3.1. Подготовка к собеседованию. Собеседование	Содержание Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	
Пр №7 Самопрезентация на собеседовании	Содержание Практическое занятие №7 Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная	2	ОК 2 ОК 4	
Пр №8 Собеседование. Ролевая игра	Содержание Практическое занятие №8 Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование	2	ОК 2 ОК 3	

	профессиональной деятельности.			
Пр №9 Развитие умений эффективной коммуникации	Содержание Практическое занятие №9 Расширение коммуникативного репертуара в деловом общении. Нормативная и личностно-творческая тенденции в общении. Упражнения и игры Ловушки-капканчики, Бизнес-риск-мен и другие	2	ОК 2 ОК 4	
Раздел 4. Карьера				
Тема 4.1. Технологии планирования карьеры	Содержание Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры.	2	ОК 2 ОК 4	
Тема 4.2. Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера	Содержание Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера. Этикетные ситуации и правила поведения в них. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах.	2	ОК 3 ОК 4	
Тема 4.2. Истории профессионального успеха	Содержание Истории профессионального успеха Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров, кондитеров, шеф-поваров, рестораторов». Анализ личностных качеств и неправильных действий, которые могут мешать успешному профессиональному развитию. Определение, что такое «профессиональный успех». Возможности развития профессионала	2	ОК 2 ОК 4	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы		4	ОК 1	

Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?				
Пр №10 Построение плана карьеры	Содержание Практическое занятие №10 Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Домашнее задание №21. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 3 ОК 4	
Тема 4.3. Имидж профессионала	Содержание Вербальный этикет и его правила. Понятие имиджа в деловом общении. Составляющие первого впечатления – три аспекта восприятия: вокальный, вербальный и визуальный. Технологии создания имиджа. Этические принципы общения. Внешний вид повара Деловая одежда мужчины и женщины. Дресс-код. Три альтернативы выбора одежды: консервативный, для взаимодействия, творческий. Принципы подбора и ношения одежды, аксессуары для утверждения, привычки и манеры. Одежда на приемах - соответствие времени и обстановке.	2	ОК 3 ОК 4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего:		54/20		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта ученическая	Стандартная
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	Стул с мягким сидением	Стандартный
5	Доска маркерная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкафы встроенные с антресолью	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Сейф	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с

2. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3. Пряхников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряхников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1		2
Умения: – осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; – анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; – составлять резюме; – эффективно вести себя на собеседовании; – использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; – определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; – анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; – планировать и контролировать изменения в своей карьере; – оценивать предложения о работе; – эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; – выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; – определять цели жизни и нравственные ориентиры.	Быстро находит информацию о вакансиях; При анализе информации о вакансиях может выделить главное, провести сравнительный анализ, не допускает ошибок при составлении резюме, грамотно проходит собеседование в смоделированной ситуации, соблюдает культуру речевого общения, умеет планировать профессиональное развитие.	Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Практическая работа
Знания: – ключевые понятия и термины дисциплины; – нормативные образцы	Знает реальную ситуацию на рынке труда Выделяет этапы карьеры, знает принципы	контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, заслушивание рефератов

поведения личности; — понятия и специфику профессиональной этики; — кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; — ценности корпоративной культуры; — реальную ситуацию на рынке труда; — содержание понятия карьера и ее виды; — этапы карьеры и их специфику; — принципы планирования и управления карьерой; — возможные способы поиска работы; — агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; — правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; — принципы составления резюме; — правила поведения в организации.	планирования и управления карьерой Называет разные способы поиска работы Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации	комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий компьютерный тест Устный опрос Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.15 «Основы бухгалтерского учета и калькуляция» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	виды учета, требования, предъявляемые к учету
ОК 06	составлять товарный отчет за день	задачи бухгалтерского учета
ОК 09 ОК 10 ОК 11	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	предмет и метод бухгалтерского учета
ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами	элементы бухгалтерского учета
	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	принципы и формы организации бухгалтерского учета
	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
	принимать оплату наличными деньгами;	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
	принимать и оформлять безналичные платежи	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
	составлять отчеты по платежам	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
	оформлять табель учёта использования рабочего времени	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на

	начислять заработную плату и пособий по временной нетрудоспособности	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
		организацию учёта труда и заработной платы и пособий по временной нетрудоспособности
		отчисления по отношению к фонду оплаты труда
		понятие и состав доходов и расходов организации
		порядок определения финансового результата хозяйственной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах

Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	20
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта				
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание Предмет бухгалтерского учёта, цели, задачи и межпредметные связи. Виды учёта, возникновение, эволюция. Виды измерителей, применяемые в учёте. Организация бухгалтерского учёта в Р.Ф. Ф.З. «О бухгалтерском учёте». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учёта в предприятиях.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта	Содержание Классификация объектов бухгалтерского учёта по составу и источникам образования. Содержание бухгалтерского баланса, структура и виды. Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно – пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, её сущность и значение. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учёта: понятие, структура. Виды оборотных ведомостей.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 1.3 Пр №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета	Содержание Практическое занятие Записать хозяйственные операций на счетах синтетического учёта, согласно задания преподавателя. Сгруппировать хозяйственные средства по составу,	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5	

	размещению и источникам образования. Составить бухгалтерский баланс.		ПК 6.1-6.2	
Раздел 2. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественном питании				
Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании	Содержание Практическое занятие Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию	Содержание Практическое занятие Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и мелкорозничную сеть.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.3 Пр №2 Калькуляция стоимости холодных блюд	Содержание Практическое занятие Составить калькуляцию стоимости холодных блюд и закусок, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости холодных блюд и закусок с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.4 Пр №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание Практическое занятие Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	

	продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.			
Тема 2.5 Пр №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы	Содержание Практическое занятие Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из мяса и птицы, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из мяса и птицы с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.6 Пр №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд	Содержание Практическое занятие Составить калькуляцию стоимости напитков, десертов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости напитков, десертов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.7 Пр №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий	Содержание Практическое занятие Составить калькуляцию стоимости мучных блюд, кондитерских изделий, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов;	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	

	- определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости мучных блюд, кондитерских изделий с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.			
Тема 2.8 Порядок составления плана-меню	Содержание Практическое занятие План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана–меню, виды меню.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 9, 10 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции	Содержание Практическое занятие Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана–меню, виды меню. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документально оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т. д. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.10 Пр №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	Содержание Практическое занятие Составить отчёт о реализации и отпуску готовой продукции, ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Оформить инвентаризационные описи и выявление результата инвентаризации.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и	Содержание Практическое занятие Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи	2	ОК 1, 2, 4, 5, 9, 10 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6	

мелкорозничной сети	выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Учет столовой посуды и приборов. Формы отчетности буфетчиков и продавцов мелкорозничной сети. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.		ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.12 Пр №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет	Содержание Практическое занятие Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда	Содержание Практическое занятие Учет труда и расчеты по его оплате: задачи. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплаты.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.14 Пр №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников	Содержание Практическое занятие Оформить табель учёта использования рабочего времени. Произвести расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, доплат, надбавок по заданию	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	

	преподавателя.			
Тема 2.15 Пр №10 Расчёт удержаний из заработной платы	Содержание Практическое занятие Произвести расчёт удержаний из заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, пособий по временной нетрудоспособности по заданию преподавателя.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов	Содержание Практическое занятие Порядок формирования финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятия, структура. Расчёт торговой наценки, относящейся к проданным товарам. Перечень статей издержек обращения. Порядок расчёта расходов на продажу, приходящихся на остаток товаров.	2	ОК 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	
Самостоятельная работа обучающихся Безналичные расчёты в РФ. Порядок открытия расчётного счёта.		2	ОК 2, 5, 10	
Всего:		40/20		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
Положения по бухгалтерскому учету:
11. - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
12. - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
13. - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
14. - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
15. - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
16. - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
17. - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».
18. ЮРАЙТ - Николенко П. Г., Терехов А. М Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания. Учебник и практикум для СПО, 2023 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронная библиотека «Юрайт»
2. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru>
3. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>.
4. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.minfin.ru/ru/>.
5. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pravcons.ru/>.
6. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.
7. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
- предмет и метод бухгалтерского учета; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие - калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	- находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию	Оценка: - письменного тестирования; - устных ответов; - кластера; - таблиц; самостоятельной работы; - контрольной работы; - защиты реферата; презентаций; - конспектов; - по итогам промежуточной аттестации
- правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету	
- понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач	
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	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ. Владеет программным материалом	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-9; - по итогам промежуточной аттестации
- составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов 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	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическими картами, расчетом цен на готовую продукцию	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Национальная кухня

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.16 Национальная кухня»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.16 Национальная кухня» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 ПК 7.1 – ПК 7.5	- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	32
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	20
практические занятия	12

Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.	Содержание Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.2 Пр.№1 Пряности	Практическая работа №1: работа в малых группах (бригадах). Студенты работают с образцами пряностей. Задание: распознать пряности по органолептическим характеристикам. Данные занести в таблицу.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.3 Русская кухня	Содержание Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии Факторы, повлиявшие на формирование русской кухни. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня	Содержание Выдающиеся повара современности (С. Ерошенко, А.Матюха, А. Овчинников, Братья Березуцкие, А. Мухин, А. Гребенщиков, Р.Рахманов). Национальные ресторанные премии (Пальмовая	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7	

	ветвь, Where to eat). Современная уральская региональная кухня (AUC).		ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.5 Итальянская кухня	Содержание Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Особенности подачи.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.6 Пр.№2 Разработать меню ресторана итальянской кухни	Содержание Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов итальянской кухни).	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.7 Французская кухня	Содержание Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.8 Пр.№3 Разработать меню ресторана французской кухни	Содержание Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов французской кухни).	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.9	Содержание	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07,	

Скандинавская кухня. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки.	Особенности скандинавской кухни. Общие и отличительные черты национальных кухонь Финляндии, Норвегии, Швеции, Дании. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки.		ОК 09, ОК 10 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	
Тема 1.10 Балканская кухня	Содержание Испанская кухня. Особенности ее формирования – экзотическая смесь европейских и арабских традиций, а также влияние Мексики. Основа сырьевого ассортимента – продукты, завезенные из Нового Света: томаты, сладкий перец, кукуруза, картофель, тыква, кабачки, шоколад. Приемы тепловой обработки. Особенности оформления и подачи блюд. Тапас. Использование вин в процессе приготовления блюд. Приготовление популярных блюд испанской кухни	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.11 Пр.№4 Разработать меню балканской кухни	Содержание Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни).	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.12 Испанская кухня	Содержание Особенности формирования испанской кухни на базе европейских и арабских традиций. Основы сырьевого ассортимента. Приемы тепловой обработки.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.13 Латиноамериканская кухня	Содержание Латиноамериканская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомол.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6	

	Тортильи с различными наполнителями. Напитки и десерты.		ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.14 Пр.№6 Разработать меню латиноамериканской кухни	Содержание Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни).	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.15 Паназиатская кухня	Содержание Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы тепловой обработки Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Китайская кухня. Основа ее –многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.16 Пр.№5 Разработать меню паназиатской кухни	Содержание Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни).	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья	Содержание Кухни Кавказа и Закавказья. Особенности армянской, грузинской и азербайджанской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырья и приемы тепловой обработки.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	

Лабораторные работы				
Лабораторная работа №1 Русская кухня	Содержание Приготовление блюд русской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Лабораторная работа №2 Итальянская кухня	Содержание Приготовление блюд итальянской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Лабораторная работа №3 Французская кухня	Содержание Приготовление блюд французской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	
Лабораторная работа №4 Паназиатская кухня	Содержание Приготовление блюд паназиатской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5	
Лабораторная работа № 5 Латиноамериканская кухня	Содержание Приготовление блюд латиноамериканской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5	
Всего:		54/32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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

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

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

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

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

		характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130х130х135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный блендер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281х210х165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521х438х432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370х385 мм, общая площадь сушки 1,43 м²; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для цитрусовых	Соковыжималка для цитрусовых, 120х140х210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590х500х305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
21	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут

		Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль

		Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
30	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съёмный нож Управление ручное
31	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти,

		феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
38	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

1. Нормативные источники:
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
5. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
7. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 179 с.
8. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	- знает особенности национальных кухонь - воспроизводит характеристику и назначение специй, пряностей, приправ - демонстрирует правильную обработку сырья - учитывает особенности приготовления, подачи национальных блюд - воспроизводит знания различных приемов тепловой обработки национальных блюд - владеет знаниями различных традиций, связанных с едой	- контрольная работа - тестирование - составления конспекта
Умения:		
- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	- проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры - умеет готовить блюда по рецептам - профессионально применяет травы и специи	- решение ситуационных задач - практические работы - экспертная оценка выполнения заданий - компьютерное моделирование технологического процесса